GENESIS®



GAS GRILL

Natural Gas Grill Owner's Guide

Guía del propietario del asador de gas licuado de propano - Pg 19
Guide de l'utilisateur du grill à gaz PL - Pg 32

E/S -310/320, EP -310/320

#89557



YOU MUST READ THIS OWNER'S GUIDE BEFORE OPERATING YOUR GAS GRILL

⚠ DANGER

If you smell gas:
1. **Shut off gas to the appliance.**
2. **Extinguish any open flames.**
3. **Open lid.**
4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**

Leaking gas may cause a fire or explosion which can cause serious bodily injury or death, or damage to property.

⚠ WARNING

1. **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
2. **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

⚠ WARNING: Follow all leak-check procedures carefully in this manual prior to barbecue operation. Do this even if the barbecue was dealer-assembled.

NOTICE TO INSTALLER: These instructions must be left with the owner and the owner should keep them for future use.

THIS GAS APPLIANCE IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY.

⚠ WARNING: Do not try to light this appliance without reading the "Lighting Instructions" section of this manual.







89557 US 10/06/06
NG
US ENGLISH

⚠ DANGER

Failure to follow the Dangers, Warnings and Cautions contained in this Owner's Manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.

⚠ WARNINGS

⚠ Do not store a spare or disconnected liquid propane cylinder under or near this barbecue.
⚠ Improper assembly may be dangerous. Please follow the assembly instructions carefully.
⚠ After a period of storage, and/or nonuse, the Weber® gas barbecue should be checked for gas leaks and burner obstructions before use. See instructions in this manual for correct procedures.
⚠ Do not operate the Weber® gas barbecue if there is a gas leak present.
⚠ Do not use a flame to check for gas leaks.
⚠ Combustible materials should never be within 24 inches of the back or sides of your Weber® gas barbecue.
⚠ Do not put a barbecue cover or anything flammable on, or in the storage area under the barbecue.
⚠ Your Weber® gas barbecue should never be used by children. Accessible parts of the barbecue may be very hot. Keep young children away while it is in use.
⚠ You should exercise reasonable care when operating your Weber® gas barbecue. It will be hot during cooking or cleaning and should never be left unattended, or moved while in operation.
⚠ Should the burners go out while in operation, turn all gas valves off. Open the lid and wait five minutes before attempting to relight, using the lighting instructions.
⚠ Do not use charcoal or lava rock in your Weber® gas barbecue.
⚠ Never lean over open grill or place hands or fingers on the front edge of the cooking box.
⚠ Should a grease fire occur, turn off all burners and leave lid closed until fire is out.
⚠ Do not enlarge valve orifices or burner ports when cleaning the valves or burners.
⚠ The Weber® gas barbecue should be thoroughly cleaned on a regular basis.
⚠ Liquid propane gas is not natural gas. The conversion or attempted use of natural gas in a liquid propane unit or liquid propane gas in a natural gas unit is dangerous and will void your warranty.
⚠ Do not attempt to disconnect any gas fitting while your barbecue is in operation.
⚠ Use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating barbecue.
⚠ Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.
⚠ Combustion byproducts produced when using this product contain chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
⚠ Do not use this barbecue unless all parts are in place. The unit must be properly assembled according to the assembly instructions.

LIQUID PROPANE GAS UNITS ONLY:
⚠ Use the pressure regulator and hose assembly that is supplied with your Weber® gas barbecue.
⚠ Do not attempt to disconnect the gas regulator and hose assembly or any gas fitting while your barbecue is in operation.
⚠ A dented or rusty liquid propane cylinder may be hazardous and should be checked by your liquid propane supplier. Do not use a liquid propane cylinder with a damaged valve.
⚠ Although your liquid propane cylinder may appear to be empty, gas may still be present, and the cylinder should be transported and stored accordingly.
⚠ If you see, smell or hear the hiss of escaping gas from the liquid propane cylinder:

1. **Move away from liquid propane cylinder.**
2. **Do not attempt to correct the problem yourself.**
3. **Call your fire department.**

Weber-Stephen Products Co. (Weber) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this Weber® gas grill that it will be free of defects in material and workmanship from the date of purchase as follows:

Aluminum castings -2 year on paint excludes fading,	25-years
Stainless steel Shroud,	25-years
Porcelain-enameled shroud,	25-years
Cookbox Assembly -2 year on paint excludes fading,	10-years
Stainless steel burners tubes,	10-years
Stainless steel cooking grates,	5-years no rust through or burn through
Stainless steel Flavorizer bars,	5-years no rust through or burn through
Porcelain-enameled cast-iron cooking grates,	5-year no rust through or burn through
Porcelain-enameled cooking grates,	3-years no rust through or burn through
Porcelain-enameled Flavorizer bars,	2-years no rust through or burn through
Infrared Rotisserie Burner,	2-years
All remaining parts,	2-years

when assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it.
Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES SLIP OR INVOICE.
This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, they are defective. Before returning any parts, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.
This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in this owner's manual.
Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty.

There are no other express warrants except as set forth herein and any applicable implied warranties of merchantability and fitness are limited in duration to the period of coverage of this express written Limited Warranty. Some regions do not allow limitation on how long an implied warranty lasts, so this limitation may not apply to you.
Weber is not liable for any special, indirect or consequential damages. Some regions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.
Weber does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment; and no such representations are binding on Weber.
This Warranty applies only to products sold at retail.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.
Customer Service Center
1890 Roselle Road, Suite 308
Schaumburg, IL 60195
USA

For replacement parts call:

1-800-446-1071
www.weber.com®

Weber-Stephen Products Co., (Weber) mediante la presente le garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de esta barbacoa de gas Weber® que la misma estará libre de defectos en cuanto a materiales y fabricación a partir de la fecha de compra según lo siguiente:

Piezas coladas de aluminio-2 años para la pintura excluyendo la decoloración,	25-años
Cubierta de acero inoxidable,	25-años
Cubierta porcelanizada,	25-años
Cámara para asar-2 años para la pintura excluyendo la decoloración,	10-años
Tubos de acero inoxidable de los quemadores,	10-años
Parrilas de cocción de acero inoxidable,	5-años sin pertoración por fuego u oxidación
Barras Flavorizer de acero inoxidable,	5-años sin pertoración por fuego u oxidación
Parrillas de cocción de hierro colado porcelanizado,	5-años sin pertoración por fuego u oxidación
Parrillas de cocción porcenlanizadas,	3-años sin pertoración por fuego u oxidación
Barras Flavorizer porcelanizadas,	2-años sin pertoración por fuego u oxidación
Qumeador infrarrojo del asador giratorio,	2-años
Todas la demás partes,	2-años

cuando se ensambla y opera de acuerdo a las instrucciones impresas que la acompañan.
Weber pudiese requerir prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBERÁ GUARDAR SU RECIBO O FACTURA DE VENTA.
Esta garantía limitada está limitada a la reparación o reemplazo de piezas que resultasen defectuosas bajo uso y servicio normal y las cuales al examinarse indiquen, a plena satisfacción de Weber, que efectivamente son piezas defectuosas. Antes de devolver cualquier parte, contacte al Representante de Atención al Cliente en su área, cuya información de contacto la encontrará en nuestro sitio web. Si Weber confirma el defecto y aprueba el reclamo, ésta elegirá reparar o reemplazar tal pieza sin cargo alguno. Si usted tiene que retornarnos las partes defectuosas, los gastos de transporte deben ser prepagados. Weber retornará las partes al comprador con transporte o franqueo prepagado.
Esta Garantía Limitada no cubre ninguna falla o problema de operación a causa de accidentes, abuso, mal uso, alteración, uso en aplicaciones indebidas, vandalismo, instalación inapropiada o mantenimiento o servicio inapropiados, o por no llevar a cabo el mantenimiento normal y rutinario, entre los que se incluyen, pero sin limitación, los daños causados por insectos dentro de los tubos quemadores, según se detalla en este manual del propietario.
Esta Garantía Limitada no cubre el deterioro o daños a causa de condiciones de tiempo inclemente tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados ni tampoco la decoloración por exposición a sustancias químicas bien sea por contacto directo o por que las mismas contenidas en la atmósfera.

No existe ninguna otra garantía expresa que no sean las las acá indicadas y cualesquier garantías implícitas de comerciabilidad y aptitud de uso están limitadas en duración al tiempo de cobertura de esta expresa Garantía Limitada por escrito. Algunas regiones no permiten limitación alguna en el tiempo que una garantía implícita pueda durar, por lo que esta limitación pudiera no aplicarle a usted.
Weber no se hace responsable de cualesquier daños especiales, indirectos o emergentes. Algunas regiones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, por lo que esta limitación o exclusión pudieran no aplicarle a usted.
Weber no autoriza a persona o empresa alguna a asumir en su nombre ninguna obligación o responsabilidad en relación con la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de sus equipos, y ninguna tal representación será vinculante para Weber.
Esta Garantía aplica solo a aquellos productos vendidos al por menor.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.
Customer Service Center
1890 Roselle Road, Suite 308
Schaumburg, IL 60195
USA

Para partes de repuesto llame a:

1-800-446-1071
www.weber.com®

Weber-Stephen Products Co. (Weber) garantit par le présent document à l'ACHETEUR D'ORIGINE de ce grill à gaz Weber® que celui-ci ne comportera aucun défaut de pièce ni de main d'oeuvre à compter de la date d'achat comme suit :

Fonte d'aluminium (2 ans pour la peinture à l'exception de toute décoloration),	25 ans
Structure en acier inoxydable,	25 ans
Structure émaillée,	25 ans
Cuve (2 ans pour la peinture à l'exception de toute décoloration),	10 ans
Tubes du brûleur en acier inoxydable,	10 ans
Grilles de cuisson en acier inoxydable,	5 ans sans trou provoqué par la rouille ou par une brûlure
Barres Flavorizer en acier inoxydable,	5 ans sans trou provoqué par la rouille ou par une brûlure
Grilles de cuisson en fonte fer émaillée,	5 ans sans trou provoqué par la rouille ou par une brûlure
Grilles de cuisson émaillées,	3 ans sans trou provoqué par la rouille ou par une brûlure
Barres Flavorizer émaillées,	2 ans sans trou provoqué par la rouille ou par une brûlure
Brûleur de la rôtissoire à infrarouge,	2 ans
Toutes les autres pièces,	2 ans

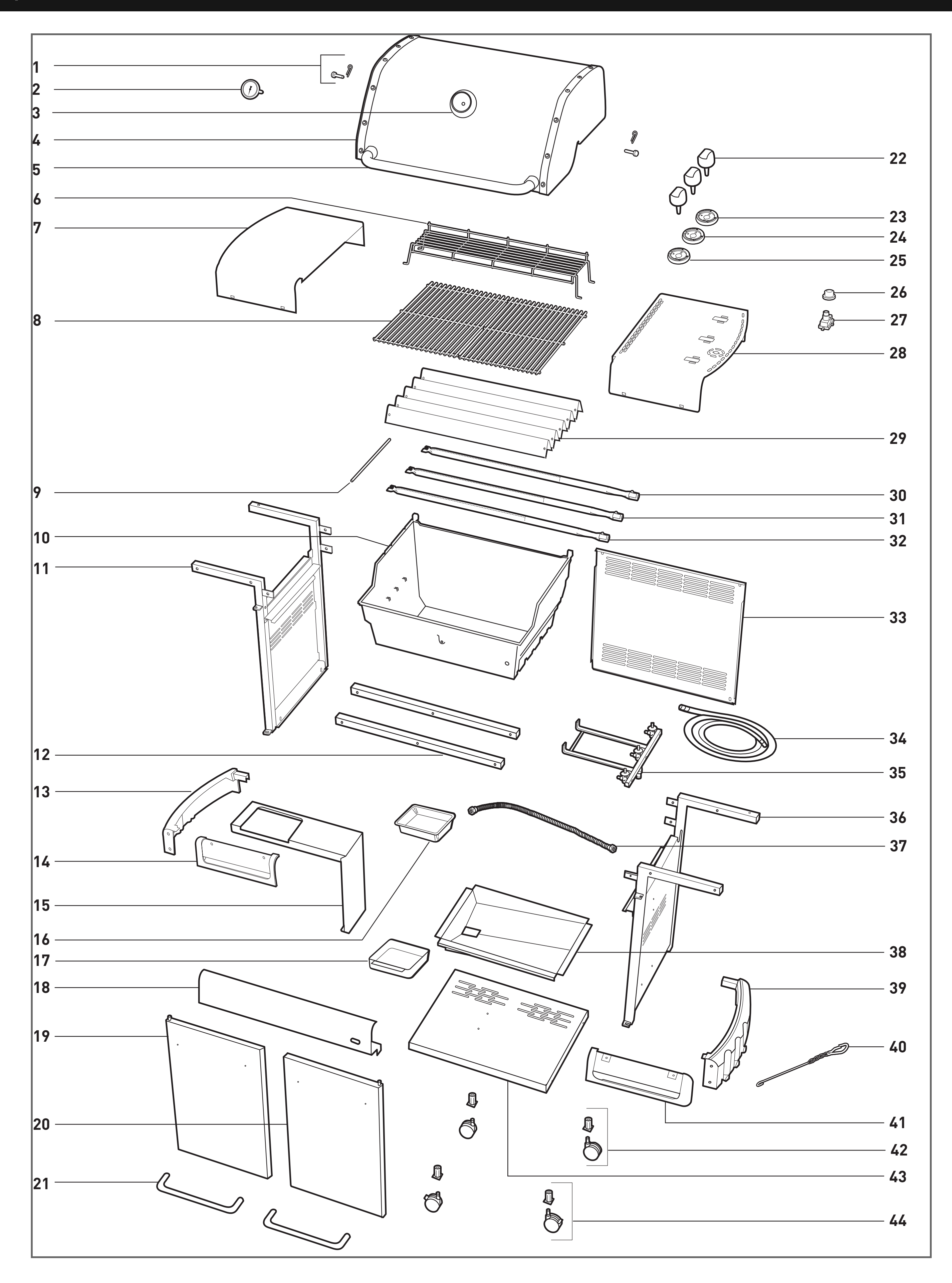
à condition qu'il ait été assemblé et utilisé conformément aux instructions imprimées qui l'accompagnent.
Weber peut exiger une preuve raisonnable de votre date d'achat. VOUS DEVRIEZ DONC CONSERVER VOTRE TICKET DE CAISSE OU VOTRE FACTURE.
La présente Garantie limitée est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces qui s'avèrent défectueuses dans le cadre d'une utilisation normale et d'un entretien normal et dont l'examen indique, à la satisfaction de Weber, qu'elles sont défectueuses. Avant de retourner toute pièce, veuillez entrer en contact avec le Représentant du Service clientèle le plus proche grâce aux coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Si Weber confirme le défaut et approuve la demande, Weber choisira de remplacer ces pièces sans frais. S'il vous est demandé de retourner les pièces défectueuses, les frais de transport devront être prépayés. Weber retournera les pièces à l'acheteur, franco de port.
La présente Garantie limitée ne couvre pas toute défaillance ou difficulté d'utilisation provoquée par un accident, une utilisation abusive, une mauvaise utilisation, une altération, une mauvaise application, un acte de vandalisme, une installation incorrecte ou une maintenance ou un entretien incorrects, ou le défaut d'entretien normal et régulier, y compris mais pas seulement les dommages provoqués par des insectes à l'intérieur des tubes du brûleur, tel que décrit dans le présent mode d'emploi.
Toute détérioration ou tout dommage résultant de conditions météorologiques graves comme de la grêle, des ouragans, des séismes ou des tornades, toute décoloration résultant d'une exposition à des agents chimiques directement ou dans l'atmosphère, n'est pas couverte dans le cadre de la présente Garantie limitée.

Il n'existe aucune autre garantie expresse hormis celles exposées dans le présent document et toute garantie de commercialisation et de bon état induite est limitée en durée à la période de couverture de la présente Garantie limitée écrite expresse. Certaines régions n'autorisent pas de limitation de durée de la garantie induite ; il est donc posible que cette limitation ne s'applique pas à vous.
Weber ne peut être tenu pour responsable de tout dommage particulier, induit ou se produisant par voie de conséquence. Certaines régions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou se produisant par voie de conséquence ; il est donc possible que cette limitation ou exclusion ne s'applique pas à vous.
Weber n'autorise aucune personne ou société à présumer en son nom de toute autre obligation ou responsabilité en relation avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de ses équipements ; et aucune de ces représentations ne lie Weber.
La présente Garantie s'applique uniquement aux produits vendus au détail.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.
Product Registration
P.O. Box 40530
Burlington, ON L7P 4W1

Pour des pièces de rechange, appelez le :

1-800-265-2150
www.weber.com®


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44

LISTA DEL DIAGRAMA DE DESPIECE, LISTE DE LA VISION ÉCLATÉE

1. **Shroud Hardware**
Accesorios de la cubierta
Matériel de la structure

2. **Thermometer**
Termómetro
Thermomètre

3. **Thermometer Bezel**
Aro biselado del termómetro
Rebord du thermomètre

4. **Shroud**
Cubierta
Protection

5. **Handle**
Asa
Poignée

6. **Warming Rack**
Rejilla para calentar
Grille de maintien au chaud

7. **Left Side Table**
Mesa lateral izquierda
Tablette du brûleur latéral

8. **Cooking Grates**
Parrillas de cocción
Grilles de cuisson

9. **Crossover® Tube**
Tubo Crossover®
Tude Crossover®

10. **Cookbox**
Caja de cocción
Boîtier de cuisson

11. **Left Frame Panel**
Panel izquierdo del bastidor
Panneau de coffrage gauche

12. **Frame Support**
Soporte del bastidor
Support du coffrage

13. **Left Trim Piece**
Pieza de guarnición izquierda
Pièce de garniture gauche

14. **Left Front Trim Piece**
Pieza de guarnición delantera izquierda
Pièce de garniture avant gauche

15. **Catch Pan Holder**
Soporte del plato recolector
Support de l'égouttoir

16. **Disposable Drip Pan**
Bandeja de goteo desechable
Egouttoir jetable

17. **Catch Pan**
Plato recolector
Egouttoir

18. **Front Panel**
Panel delantero
Panneau avant

19. **Left Door**
Puerta izquierda
Porte gauche

20. **Right Door**
Puerta derechar
Porte droite

21. **Door Handle**
Asa de la puerta
Poignée de porte

22. **Control Knob**
Perilla de control
Bouton de commande

23. **Bezel #3**
Aro biselado #3
Collerette N° 3

24. **Bezel #2**
Aro biselado #2
Collerette N° 2

25. **Bezel #1**
Aro biselado #1
Collerette N° 1

26. **Igniter Button**
Botón de encendido
Bouton de l'allumeur

27. **Igniter Module**
Módulo del encendedor
Module de l'allumeur

28. **Right Side Table**
Mesa lateral derecha
Tablette latéral droite

29. **Flavorizer® Bar**
Barra Flavorizer®
Barre Flavorizer®

30. **Rear Burner Tube**
Tubo quemador posterior
Tube du brûleur arrière

31. **Middle Burner Tube**
Tubo quemador del medio
Tube du brûleur du milieu

32. **Front Burner Tube**
Tubo quemador delantero
Tube du brûleur avant

33. **Back Panel**
Panel posterior
Panneau arrière

34. **Natural Gas Hose**
Manguera del gas natural
Tuyau à gaz naturel

35. **Manifold**
Múltiple
Collecteur

36. **Right Frame Panel**
Panel derecho del bastidor
Pannaeau de coffrage droit

37. **Manifold Hose**
Manguera del múltiple
Tuyau du collecteur

38. **Drip Tray**
Bandeja de goteo
Egouttoir

39. **Right Trim Piece**
Pieza de guarnición derecha
Pièce de garniture gauche

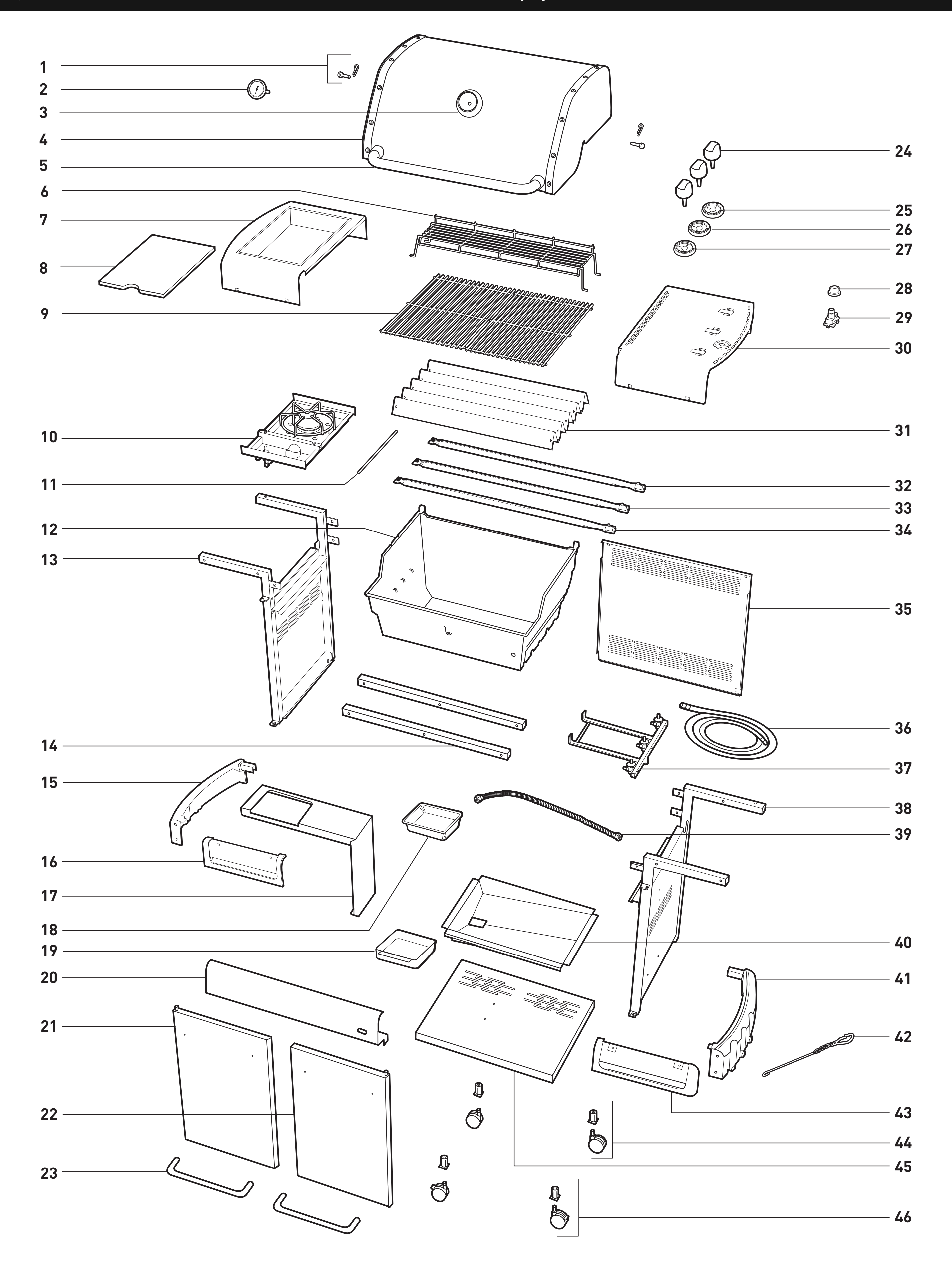
40. **Matchstick Holder**
Portacerillos
Porte-allumette

41. **Right Front Trim Piece**
Pieza de guarnición delantera derecha
Pièce de garniture avant droite

42. **Caster**
Rueda loca
Ecrou

43. **Bottom Panel**
Panel inferior
Panneau inférieur

44. **Locking Caster**
Rueda loca con traba
Ecrou de verrouillage


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46

LISTA DEL DIAGRAMA DE DESPIECE, LISTE DE LA VISION ÉCLATÉE

1. **Shroud Hardware**
Accesorios de la cubierta
Matériel de la structure

2. **Thermometer**
Termómetro
Thermomètre

3. **Thermometer Bezel**
Aro biselado del termómetro
Rebord du thermomètre

4. **Shroud**
Cubierta
Protection

5. **Handle**
Asa
Poignée

6. **Warming Rack**
Rejilla para calentar
Grille de maintien au chaud

7. **Side Burner Table**
Mesa del quemador lateral
Tablette du brûleur latéral

8. **Side Burner Lid**
Tapa del quemador lateral
Couvercle du brûleur latéral

9. **Cooking Grates**
Parrillas de cocción
Grilles de cuisson

10. **Side Burner**
Quemador lateral
Brûleur latéral

11. **Crossover® Tube**
Tubo Crossover®
Tube Crossover®

12. **Cookbox**
Caja de cocción
Boîtier de cuisson

13. **Left Frame Panel**
Panel izquierdo del bastidor
Panneau de coffrage gauche

14. **Frame Support**
Soporte del bastidor
Support du coffrage

15. **Left Trim Piece**
Pieza de guarnición izquierda
Pièce de garniture gaucghe

16. **Left Front Trim Piece**
Pieza de guarnición delantera izquierda
Pièce de garniture avant gauche

17. **Catch Pan Holder**
Soporte del plato recolector
Support de l'égouttoir

18. **Disposable Drip Pan**
Bandeja de goteo desechable
Egouttoir jetable

19. **Catch Pan**
Plato recolector
Egouttoir

20. **Front Panel**
Panel delantero
Panneau avant

21. **Left Door**
Puerta izquierda
Porte gauche

22. **Right Door**
Puerta derecha
Porte droite

23. **Door Handle**
Asa de la puerta
Poignée de porte

24. **Control Knob**
Perilla de control
Bouton de commande

25. **Bezel #3**
Aro biselado #3
Collerette N° 3

26. **Bezel #2**
Aro biselado #2
Collerette N° 2

27. **Bezel #1**
Aro biselado #1
Collerette N° 1

28. **Igniter Button**
Botón de encendido
Bouton de l'allumeur

29. **Igniter Module**
Módulo del encendedor
Module de l'allumeur

30. **Right Side Table**
Mesa lateral derecha
Tablette latéral droite

31. **Flavorizer® Bar**
Barra Flavorizer®
Barre Flavorizer®

32. **Rear Burner Tube**
Tubo quemador posterior
Tube du brûleur arrière

33. **Middle Burner Tube**
Tubo quemador del medio
Tube du brûleur du milieu

34. **Front Burner Tube**
Tubo quemador delantero
Tube du brûleur avant

35. **Back Panel**
Panel posterior
Panneau arrière

36. **Natural Gas Hose**
Manguera del gas natural
Tuyau à gaz naturel

37. **Manifold**
Múltiple
Collecteur

38. **Right Frame Panel**
Panel derecho del bastidor
Panneau de coffrage droit

39. **Manifold Hose**
Manguera del múltiple
Tuyau du collecteur

40. **Drip Tray**
Bandeja de goteo
Egouttoir

41. **Right Trim Piece**
Pieza de guarnición derecha
Pièce de garniture droite

42. **Matchstick Holder**
Portacerillos
Porte-allumette

43. **Right Front Trim Piece**
Pieza de guarnición delantera derecha
Pièce de garniture avant droite

44. **Caster**
Rueda loca
Ecrou

45. **Bottom Panel**
Panel inferior
Panneau inférieur

46. **Locking Caster**
Rueda loca con traba
Ecrou de verrouillage

Your Weber® gas barbecue is a portable outdoor cooking appliance. With the Weber® gas barbecue you can grill, barbecue, roast and bake with results that are difficult to duplicate with indoor kitchen appliances. The closed lid and Flavorizer® bars produce that "outdoor" flavor in the food.

The Weber® gas barbecue is portable so you can easily change its location in your yard or on your patio. Portability means you can take your Weber® gas barbecue with you if you move.

The natural gas supply is easy to use and gives you more cooking control than charcoal fuel.

- These instructions will give you the minimum requirements for assembling your Weber® gas barbecue. Please read the instructions carefully before using your Weber® gas barbecue. Improper assembly can be dangerous.
- Not for use by children.
- If there are local codes that apply to portable gas grills, you will have to conform to them. Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- This Weber® gas barbecue is designed for natural (piped in city) gas only. Do not use liquid propane (LP) bottled gas. The valves, orifices and hose are for natural gas only.
- Do not use with charcoal fuel.
- Check that the area under the control panel and the bottom tray are free from debris that might obstruct the flow of combustion or ventilation air.

FOR INSTALLATION IN CANADA

These instructions, while generally acceptable, do not necessarily comply with the Canadian Installation codes, particularly with piping above and below ground. In Canada the installation of this appliance must comply with local codes and/or Standards CAN/CGA-B149.1 (Installation Code for Natural Gas Burning Appliances and Equipment).

STORAGE

- The gas must be turned off at the natural gas supply when the Weber® gas barbecue is not in use.
- When the Weber® gas barbecue is stored indoors, the gas supply must be disconnected.
- The Weber® gas barbecue should be checked for gas leaks and any obstructions in the burner tubes before using. (See Section: "Maintenance/Annual Maintenance").
- Check that the areas under the control panel and the slide out bottom tray are free from debris that might obstruct the flow of combustion or ventilation air.
- The Spider /Insect Screens should also be checked for any obstructions. (See Section: "Maintenance/Annual Maintenance").

OPERATING

⚠ WARNING: Only use this barbecue outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway or any other enclosed area.

⚠ WARNING: Your Weber® gas barbecue shall not be used under overhead combustible construction.

⚠ WARNING: Your Weber® gas barbecue is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

⚠ WARNING: Do not use the barbecue within 24 inches of combustible materials. This includes the top, bottom, back or sides of the grill.

⚠ WARNING: The entire cooking box gets hot when in use. Do not leave unattended.

⚠ WARNING: Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surface.

⚠ WARNING: Keep the cooking area clear of flammable vapors and liquids, such as gasoline, alcohol, etc., and combustible materials.

Gas Supply Testing

- Disconnect your Weber® gas barbecue when the gas supply is being tested at high pressures. This appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.5 kPa).
- Turn off your Weber® gas barbecue when the gas supply is being tested at low pressures. This appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at the pressure equal to or less than 1/2 psig (3.5 kPa).

COOKING

⚠ WARNING: Do not move the Weber® gas barbecue when operating or while barbecue is hot.

You can adjust BURNER 1, 2, and 3 as desired. The control settings: High (H), Medium (M), Low (L), or Off (O) are described in your Weber® cookbook. The cookbook uses these notations to describe the settings of BURNER 1, 2, and 3. For example, to sear steaks, you would set all burners at H (high). Then to complete cooking, you would set BURNER 1 and BURNER 3 at M (medium). Refer to your Weber® cookbook for detailed cooking instructions.

Note: The temperature inside your cooking box for the first few uses, while surfaces are still very reflective, may be hotter than those shown in your cookbook. Cooking conditions such as wind and weather, may require the adjustment of the burner controls to obtain the correct cooking temperatures.

Preheating - Your Weber® gas barbecue is an energy-efficient appliance. It operates at an economical low BTU rate. To preheat: after lighting, close lid and turn all burners to high (H). Preheating to between 500° and 550° F (260° and 290° C) will take 10 to 15 minutes depending on conditions such as air temperature and wind.

Drippings and grease - The Flavorizer® bars are designed to "smoke" the correct amount of drippings for flavorful cooking. Excess drippings and grease will accumulate in the catch pan under the slide out bottom tray. Disposable foil drip pans are available that fit the catch pan.

⚠ WARNING: Check the bottom tray for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a grease fire in the slide out bottom tray.

CLEANING

⚠ WARNING: Turn your Weber® gas barbecue off and wait for it to cool before cleaning.

⚠ CAUTION: Do not clean your Flavorizer® bars or cooking grates in a self-cleaning oven.

For availability of replacement cooking grates and Flavorizer® bars contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto www.weber.com®

Outside surfaces - Use a warm soapy water solution to clean, then rinse with water.

⚠ CAUTION: Do not use oven cleaner, abrasive cleansers (kitchen cleansers), cleaners that contain citrus products, or abrasive cleaning pads on barbecue or cart surfaces.

Slide out Bottom tray - Remove excess grease, then wash with warm soapy water, then rinse.

Flavorizer® bars and Cooking grates - Clean with a suitable brass bristle brush. As needed, remove from grill and wash with warm soapy water, then rinse with water.

Catch pan - Disposable foil trays are available, or you can line the catch pan with aluminum foil. To clean the catch pan, wash with warm soapy water, then rinse.

Thermometer - Wipe with warm soapy water; clean with plastic scrub ball.

Inside cooking module - Brush any debris off of burner tubes. **DO NOT ENLARGE BURNER PORTS (OPENINGS)**. Wash inside of cooking box with warm soapy water and a water rinse.

Inside Lid - While lid is warm, wipe inside with paper towel to prevent grease build-up. Flaking built-up grease resembles paint flakes.

Stainless steel surfaces - Wash with a soft cloth and a soap and water solution. Be careful to scrub with the grain direction of the stainless steel.

Do not use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene. Rinse well after cleaning.

Preserve Your Stainless Steel
Your grill or its cabinet, lid, control panel and shelves may be made from stainless steel. To keep the stainless steel looking its best is a simple matter. Clean it with soap and water, rinse with clear water and wipe dry. For stubborn particles, the use of a non-metallic brush can be used.

⚠ IMPORTANT: Do not use a wire brush or abrasive cleaners on the stainless steel surfaces of your grill as this will cause scratches.

⚠ IMPORTANT: When cleaning surfaces be sure to rub/wipe in the direction of the grain to preserve the look of your stainless steel.

GAS INSTRUCTIONS

INSTALL GAS SUPPLY

General Specifications for Piping
Note: Contact your local municipality for building codes regulating outdoor gas barbecue installations. In absence of Local Codes, you must conform to the latest edition of the National Fuel Gas Code: ANSI Z 223.1/NFPA 54, or CAN/CGA-B149.1, Natural Gas and Propane Installation Code***. WE RECOMMEND THAT THIS INSTALLATION BE DONE BY A PROFESSIONAL.***
Some of the following are general requirements taken from the latest edition of the National Fuel Gas Code: ANSI Z 223.1/NFPA 54, or CAN/CGA-B149.1, Natural Gas and Propane Installation Code for complete specifications.

- This barbecue is designed to operate at 7 inches of water column pressure (.2526 psi).
- A manual shut-off valve must be installed outdoors, immediately ahead of the quick disconnect.
- An additional manual shut-off valve indoors should be installed in the branch fuel line in an accessible location near the supply line.
- The quick disconnect connects to a 3/8 inch NPT thread from the gas source. The quick disconnect fitting is a hand-operated device that automatically shuts off the flow of gas from the source when the barbecue is disconnected.
- The quick disconnect fitting can be installed horizontally, or pointing downward. Installing the fitting with the open end pointing upward can result in collecting water and debris.
- The dust covers (supplied plastic plugs) help keep the open ends of the quick disconnect fitting clean while disconnected.
- Pipe compound should be used which is resistant to the action of natural gas when connections are made.
- The outdoor connector must be firmly attached to rigid, permanent construction.

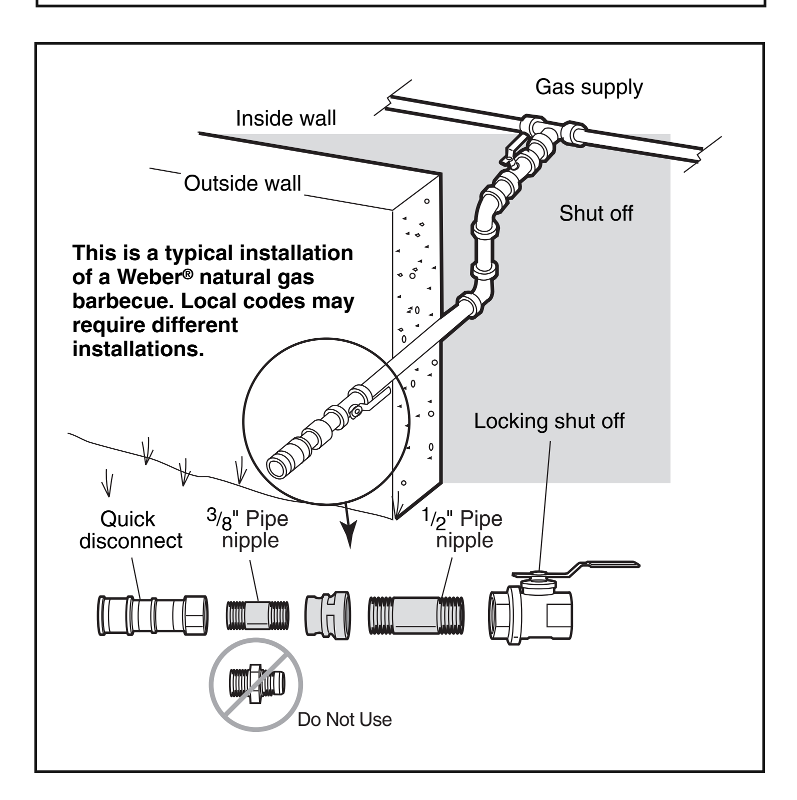
⚠ WARNING: Do not route the 10 foot hose under a deck. The hose must be visible.

Gas Line Piping

- If the length of the line required does not exceed 50 feet, use a 5/8" O.D. tube. One size larger should be used for lengths greater than 50 feet.
- Gas piping may be copper tubing, type K or L; polyethylene plastic tube, with a minimum wall thickness of .062 inch; or standard weight (schedule 40) steel or wrought iron pipe.
- Copper tubing must be tin-lined if the gas contains more than 0.3 grams of hydrogen sulfide per 100 cubic feet of gas.
- Plastic tubing is suitable only for outdoor, underground use.
- Gas piping in contact with earth, or any other material which may corrode the piping, must be protected against corrosion in an approved manner.
- Underground piping must have a minimum of 18" cover.

Test Connections
All connections and joints must be thoroughly tested for leaks in accordance with local codes and all listed procedures in the latest edition of the National Fuel Gas Code: ANSI Z 223.1/NFPA 54, or CAN/CGA-B149.1

⚠ DANGER
Do not use an open flame to check for gas leaks. Be sure there are no sparks or open flames in the area while you check for gas leaks. This will result in a fire or explosion which can cause serious bodily injury or death and damage to property.



TYPE OF GAS

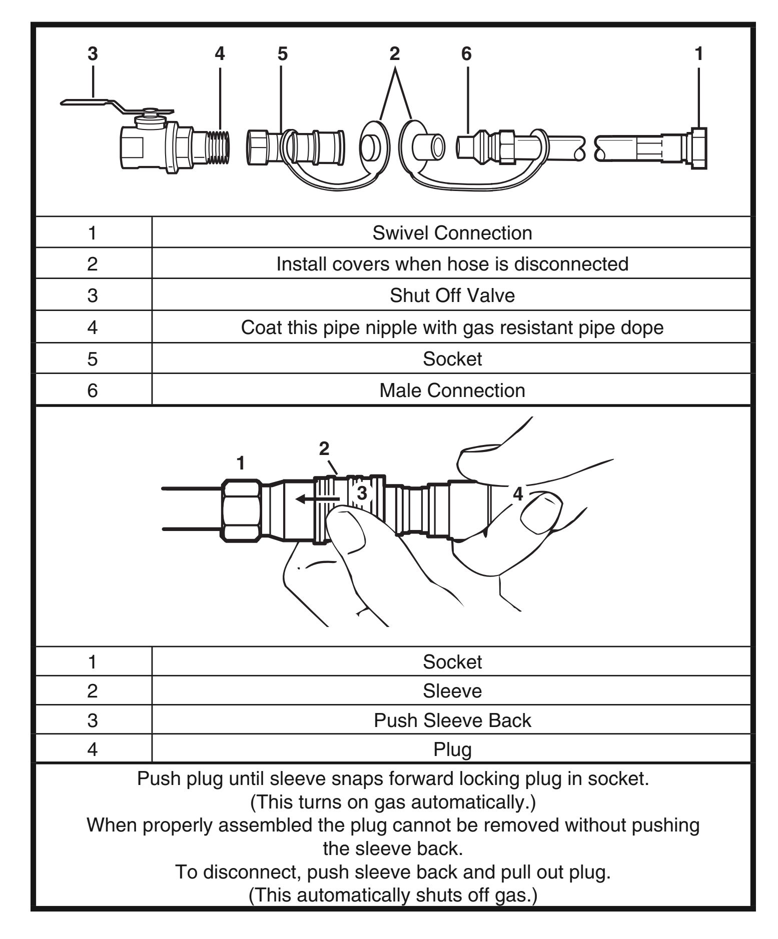
Your natural gas grill is factory built to operate using natural gas only. Never attempt to operate your grill on gases other than the type specified on the grill rating plates.
Your grill operates at 7" of water column pressure. If replacement of the hose becomes necessary, factory specified parts are required. See your local dealer.
For safety and design reasons, the conversion of a Weber® grill from operation using Natural gas to operation using LP gas requires the change out of the entire gas supply system of the grill. If this becomes necessary, see your dealer for additional information.

WHAT IS NATURAL GAS?

Natural gas, often called methane, is a safe modern fuel. Natural gas is supplied by your local utility and should be readily available if your house is already heated with gas.

PORTABLE INSTALLATION

Weber® recommends moving the grill at least two (2) feet from the gas supply and any combustible surfaces. After the gas supply has been run and checked for leaks in accordance to the assembly instructions, you are ready to grill. To connect the hose to the gas supply, pull back the outer fitting, insert the hose fitting all of the way, and release the outer fitting. This process will produce a gas joint.



1	Swivel Connection
2	Install covers when hose is disconnected
3	Shut Off Valve
4	Coat this pipe nipple with gas resistant pipe dope
5	Socket
6	Male Connection

1	Socket
2	Sleeve
3	Push Sleeve Back
4	Plug

Push plug until sleeve snaps forward locking plug in socket.
(This turns on gas automatically.)
When properly assembled the plug cannot be removed without pushing the sleeve back.
To disconnect, push sleeve back and pull out plug.
(This automatically shuts off gas.)

LEAK CHECK PREPARATION

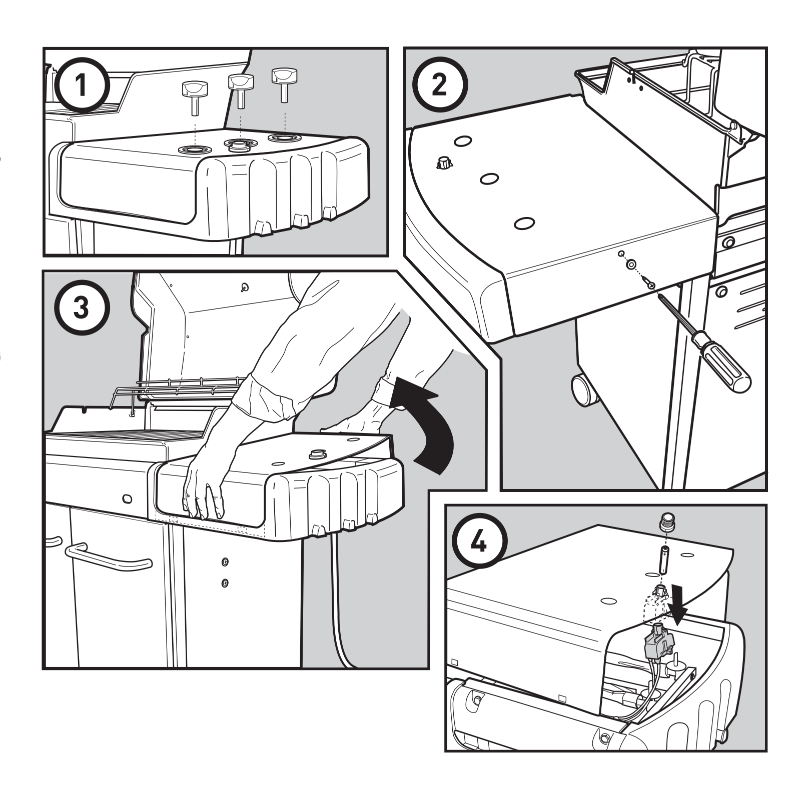
CHECK THAT ALL BURNER VALVES ARE OFF

Valves are shipped in the "OFF" position, but you should check to be sure that they are turned off. Check by pushing in and turning clockwise. If they do not turn, they are off. Proceed to the next step. If they do turn continue turning them clockwise until they stop, then they are off. Proceed to the next step.

REMOVE CONTROL KNOBS & CONTROL PANEL FOR LEAK TESTING

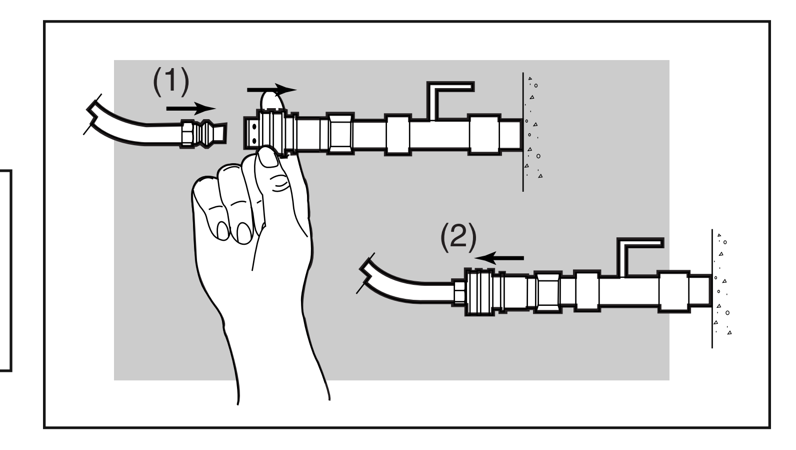
You will need: Phillips screwdriver.

1) Remove control knobs.
2) Remove screw and washer from back of control panel with a Phillips screwdriver.
3) Tilt the back edge of the control panel up. Push in on the front edge to release locking tabs. Carefully pull control panel away from frame.
4) Disconnect the igniter wires from the ignition module.
5) Replace control panel when Leak Check is completed.



CHECK THE FLEXIBLE HOSE TO MANIFOLD CONNECTION

The natural gas hose has been attached during the manuafacturing process. We do recommend that the hose to gas manifold connnection be leak tested, following guidelines in this Owner's Guide, prior to barbecue operation.



CHECK FOR GAS LEAKS

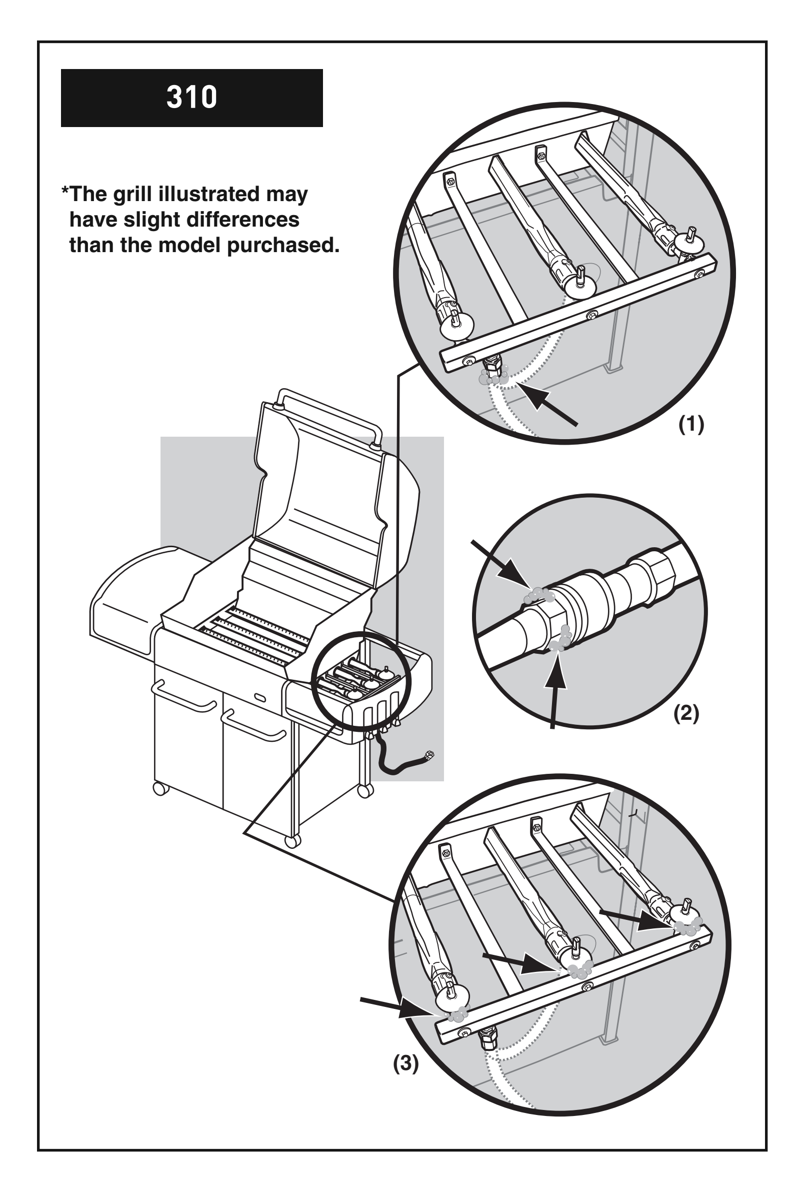
⚠ DANGER
Do not use an open flame to check for gas leaks. Be sure there are no sparks or open flames in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion which can cause serious bodily injury or death and damage to property.

⚠ WARNING: You should check for gas leaks every time you disconnect and reconnect a gas fitting.
Note: All factory-made connections have been thoroughly checked for gas leaks. The burners have been flame-tested. As a safety precaution however, you should recheck all fittings for leaks before using your Weber® gas barbecue. Shipping and handling may loosen or damage a gas fitting.

⚠ WARNING: Perform these leak checks even if your barbecue was dealer or store assembled.

You will need: a soap and water solution, and a rag or brush to apply it.
Make sure side burner is off (See LEAK CHECK PREPARATION). Remove valve control knob and screws. Remove porcelain top.
To perform leak checks: Slide back the collar of the quick disconnect **(1)**. Push male fitting of the hose into the quick disconnect, and maintain pressure. Slide the collar closed **(2)**. If it does not engage or lock, repeat procedure. Gas will not flow unless the quick disconnect is properly engaged.
Turn on gas supply.
Check for leaks by wetting the connections with the soap and water solution and watching for bubbles. If bubbles form or if a bubble grows, there is a leak.
Note: Since some leak test solutions, including soap and water, may be slightly corrosive, all connections should be rinsed with water after checking for leaks.

⚠ WARNING: Do not ignite burners when leak checking.





Check:
1) Hose to manifold connection.

⚠ WARNING: If there is a leak at connection(1), retighten the fitting with a wrench and recheck for leaks with soap and water solution. If a leak persists after retightening the fitting, turn OFF the gas. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.

2) Hose to quick disconnect connection.
3) Valves to manifold connection.

⚠ WARNING: If there is a leak at connections(1) or(2) turn OFF the gas. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.

When leak checks are complete, turn gas supply OFF at the source and rinse connections with water.

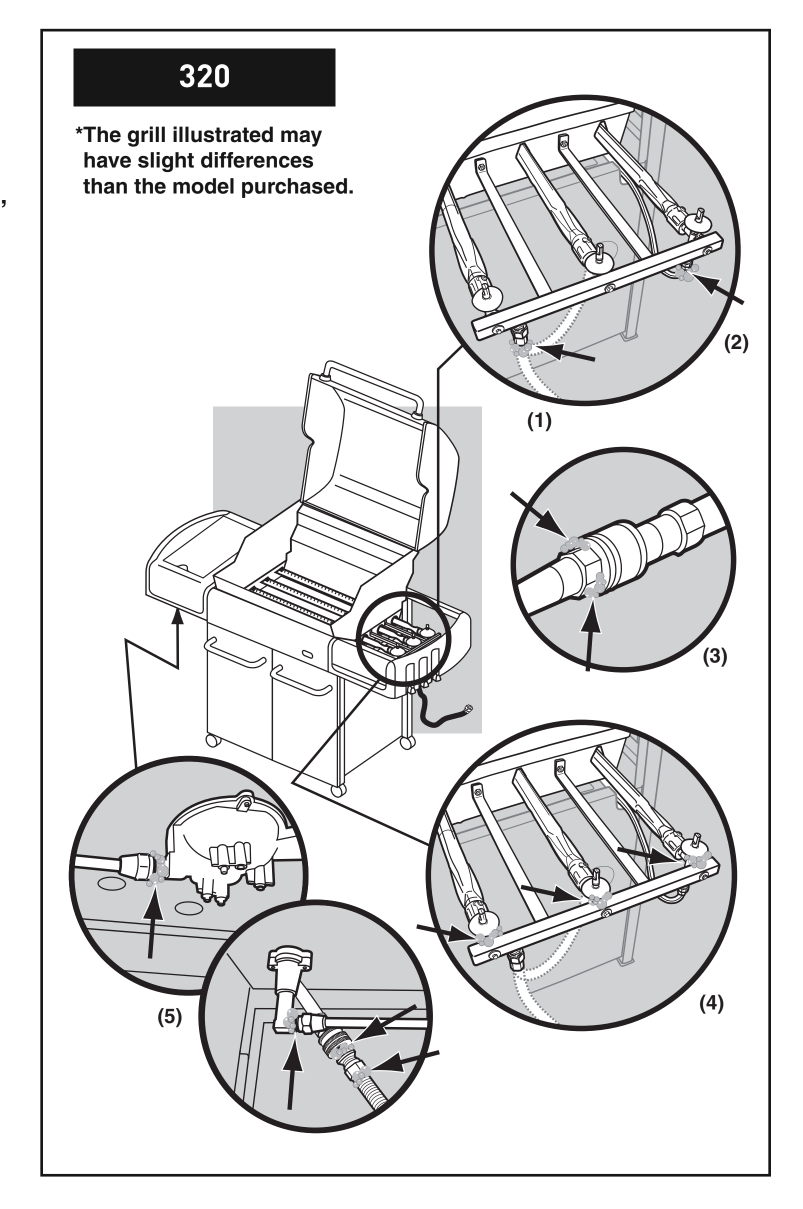
Check:
1) Hose to manifold connection
2) Side burner hose to manifold connection and side burner hose to side burner gas line connection.

⚠ **WARNING: If there is a leak at connection (1), retighten the fitting with a wrench and recheck for leaks with soap and water solution. If a leak persists after retightening the fitting, turn OFF the gas. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.**

3) Hose to quick disconnect connection.
4) Valves to manifold connections.
5) Side burner hose to side burner connection, side burner valve to orifice.

⚠ **WARNING: If there is a leak at connections (2), (3), (4) or (5), turn OFF the gas. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.**

When leak checks are complete, turn gas supply OFF at the source and rinse connections with water.



OPERATING INSTRUCTIONS

LIGHTING

Summary lighting instructions are inside the left hand cabinet door.

⚠ DANGER
Failure to open the lid while igniting the barbecue's burners, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the barbecue does not light, may result in an explosive flame-up which can cause serious bodily injury or death.
Crossover® Ignition System

Note - The Crossover® ignition system ignites BURNER 1 with a spark from the igniter electrode inside the Gas Catcher™ ignition chamber. You generate the energy for the spark by pushing the electronic ignition button. You will hear it sparking.

⚠ **WARNING: Check hose before each use of barbecue for nicks, cracking, abrasions or cuts. If the hose is found to be damaged in any way, do not use the barbecue. Replace using only Weber® authorized replacement hose. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.**

MAIN BURNER LIGHTING

1) Open the lid.
2) Make sure all burner control knobs are turned OFF. (Push control knob down and turn clockwise to ensure that it is in the OFF position.)
3) Turn the gas supply valve on.

⚠ **WARNING: Do not lean over the open barbecue. Keep your face and body at least one foot away from the matchlight hole when lighting the barbecue.**

4) Push BURNER 1 control knob down and turn to START/HI.
5) Push the electronic ignition button several times. You will hear it spark.
6) Check that the burner is lit by looking through the matchlight hole on the front of the cooking box. You should see a flame.

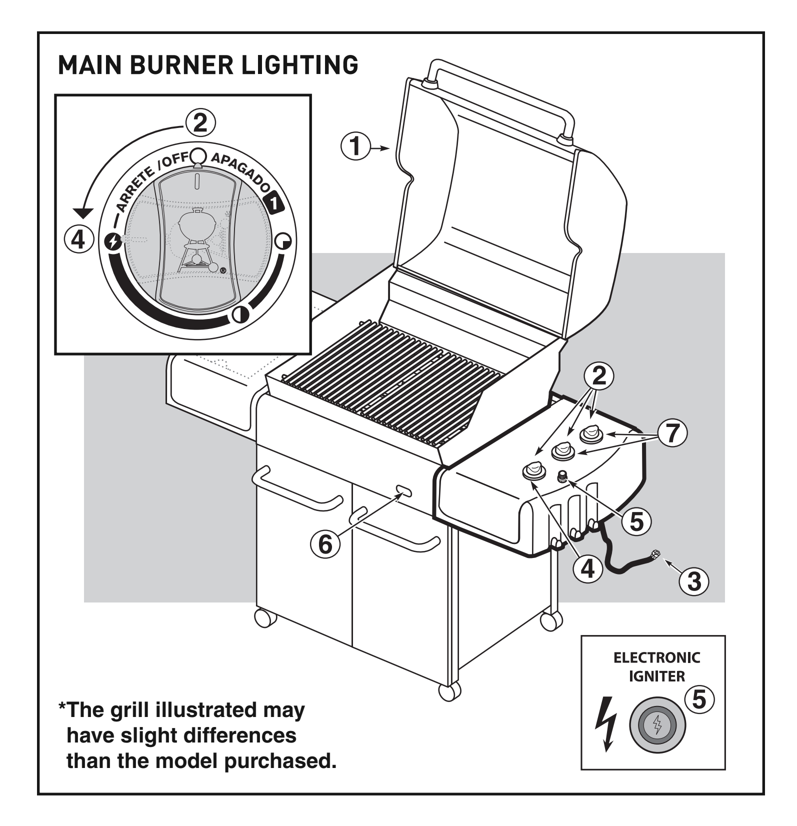
⚠ **WARNING: If the burner does not light, turn the Burner 1 control knob to OFF and wait 5 minutes to let the gas clear before you try again or try to light with a match.**

7) After BURNER 1 is lit you can turn on BURNER 2 and BURNER 3.

Note - Always light BURNER 1 first. The other burners ignite from BURNER 1.

TO EXTINGUISH

Push down and turn each burner control knob clockwise to the OFF position. Turn gas supply OFF at the source.



***The grill illustrated may have slight differences than the model purchased.**

MAIN BURNER MANUAL LIGHTING

> ⚠**DANGER**
> **Failure to open the lid while igniting the barbecue's burners, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the barbecue does not light, may result in an explosive flame-up which can cause serious bodily injury or death.**

1) Open the lid.
2) Make sure all burner control knobs are turned OFF. (Push each knob down and turn clockwise to ensure they are in the OFF position.)
3) Turn the gas supply valve on.
4) Insert match holder with lit match into the matchlight hole in the front of the cooking box.

⚠ **WARNING: Do not lean over open barbecue. Keep your face and body at least one foot away from the matchlight hole when lighting the barbecue.**

5) Push BURNER 1 control knob down and turn to START/HI.
6) Check that the burner is lit by looking through the matchlight hole on the front of the cooking box. You should see a flame.

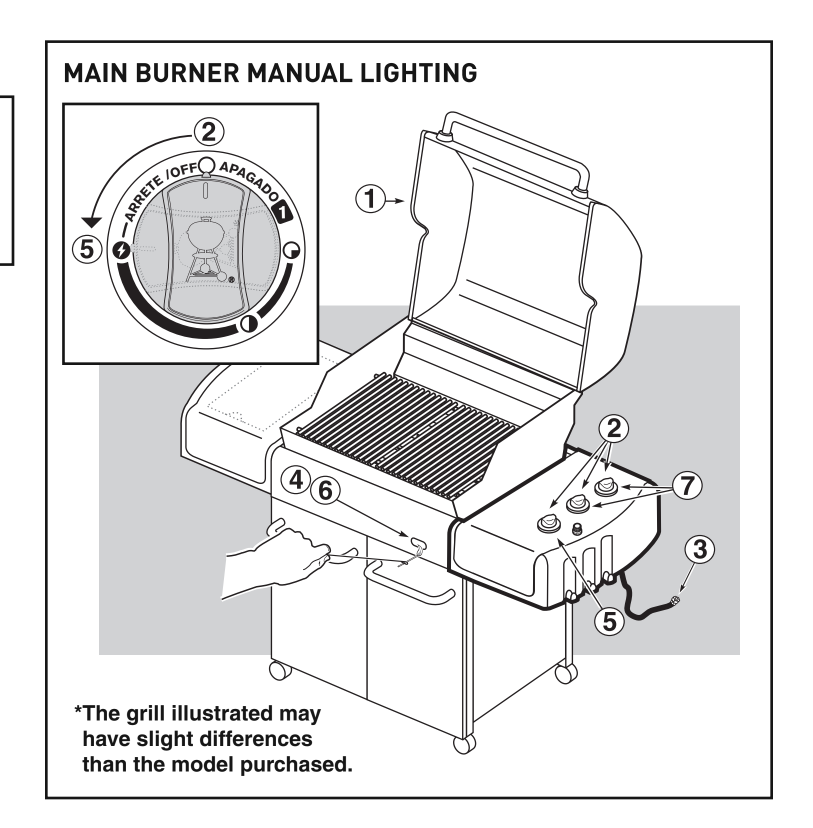
⚠ **WARNING: If the burner does not light, turn the Burner 1 control knob to OFF and wait 5 minutes to let the gas clear before you try again or try to light with a match.**

7) After BURNER 1 is lit you can turn on BURNER 2 and BURNER 3.

Note - Always light BURNER 1 *first. The other burners ignite from* BURNER 1.

TO EXTINGUISH

Push down and turn each burner control knob clockwise to the OFF position. Turn gas supply OFF at the source.



***The grill illustrated may have slight differences than the model purchased.**

LIGHTING THE SIDE BURNER

⚠ DANGER
Failure to open the lid while igniting the side burner, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the side burner does not light, may result in an explosive flame-up which can cause serious bodily injury or death.

⚠ WARNING: Check hose before each use of barbecue for nicks, cracking, abrasions or cuts. If the hose is found to be damaged in any way, do not use the barbecue. Replace using only Weber® authorized replacement hose. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.

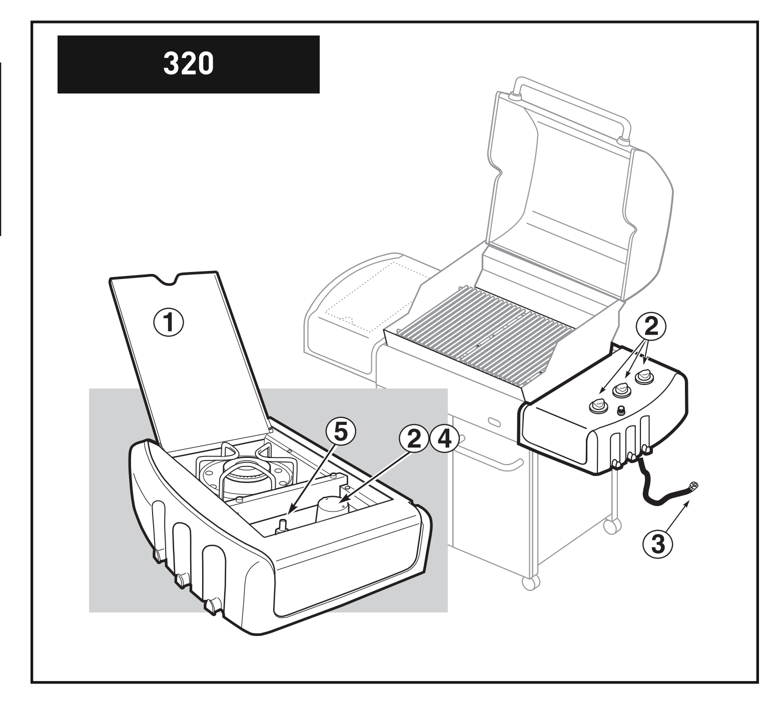
1) Open the side burner lid.
2) Check that the side burner valve is turned off (Push control knob in and turn clockwise to ensure that it is in the "OFF" position) and all main burner control valves are off (push in and turn clockwise).
3) Turn the gas supply valve on.
4) Push down and turn the side burner control valve to "HI".
5) Press the igniter button several times so it clicks each time.

⚠ CAUTION: Side burner flame may be difficult to see on a bright sunny day.

⚠ WARNING: If the side burner does not light:

a) Turn off the side burner control valve, main burners and gas supply at source.

b) Wait 5 minutes to let the gas clear before you try again, or try lighting with a match (see "Manually Lighting the Side Burner").



MANUALLY LIGHTING THE SIDE BURNER

⚠ DANGER
Failure to open the lid while igniting the side burner, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the side burner does not light, may result in an explosive flare-up that can cause serious bodily injury or death.

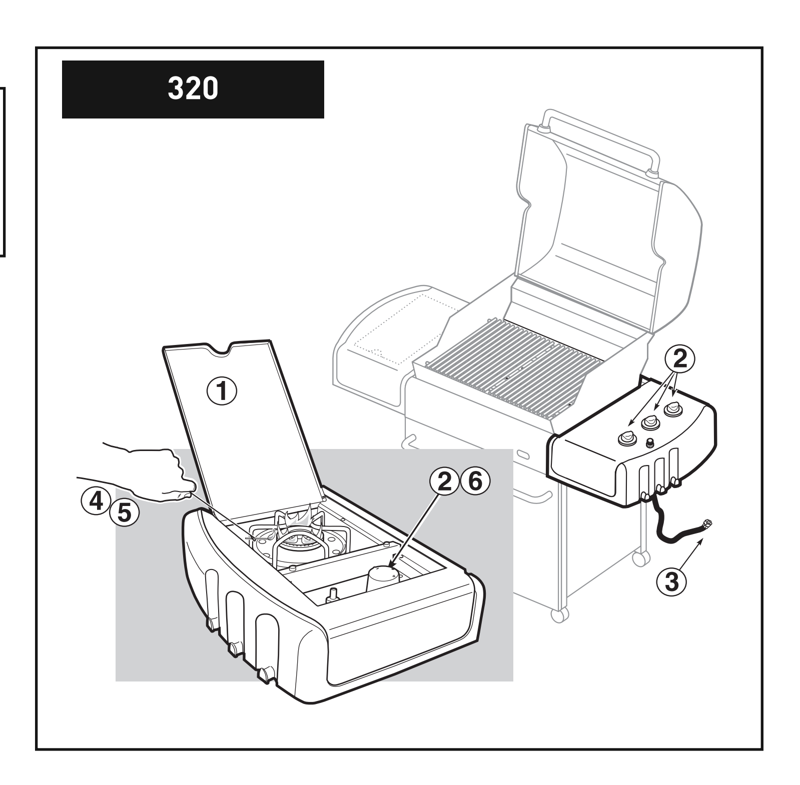
1) Open the side burner lid.
2) Check that the side burner valve is turned off (Push control knob in and turn clockwise to ensure that it is in the "OFF" position) and all main burner control valves are off (push in and turn clockwise).
3) Turn the gas supply valve on.
4) Put match in a match holder and strike match.
5) Hold match holder and lit match by either side of the side burner.
6) Push down and turn the side burner control valve to "HI".

⚠ CAUTION: Side burner flame may be difficult to see on a bright sunny day.

⚠ WARNING: If the side burner does not light:

a) Turn off the side burner control valve, main burners and gas supply at source.

b) Wait 5 minutes to let the gas clear before you try again.



PROBLEM	CHECK	CURE
Burners burn with a yellow or orange flame, in conjunction with the smell of gas.	Inspect Spider / Insect Screens for possible obstructions. (Blockage of holes.)	Clean Spider / Insect Screens. (See Section "Annual Maintenance")
Burner does not light, or flame is low in "HI" position.	Is fuel hose bent or kinked?	Straighten fuel hose.
	Does the burner light with a match?	If you can light the Left burner with a match, then check the electronic ignition system.
Experiencing flare-ups:	Are you preheating barbecue in the prescribed manner?	All burners on "HI" for 10 to 15 minutes for preheating.
	Are the cooking grates and Flavorizer® bars heavily coated with burned-on grease?	Clean thoroughly. (See Section "Cleaning")
⚠ CAUTION: Do not line the bottom tray with aluminum foil.	Is the bottom tray "dirty" and not allowing grease to flow into catch pan?	Clean bottom tray
Burner flame pattern is erratic. Flame is low when burner is on "HI." Flames do not run the whole length of the burner tube.	Are burners clean?	Clean burners. (See Section "Maintenance".)
Inside of lid appears to be "peeling." (Resembles paint peeling.)	The lid is porcelain enamel or stainless steel, not paint. It cannot "peel". What you are seeing is baked on grease that has turned to carbon and is flaking off. **THIS IS NOT A DEFECT.**	Clean thoroughly. (See Section "Cleaning".)
If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.		

SIDEBURNER TROUBLESHOOTING

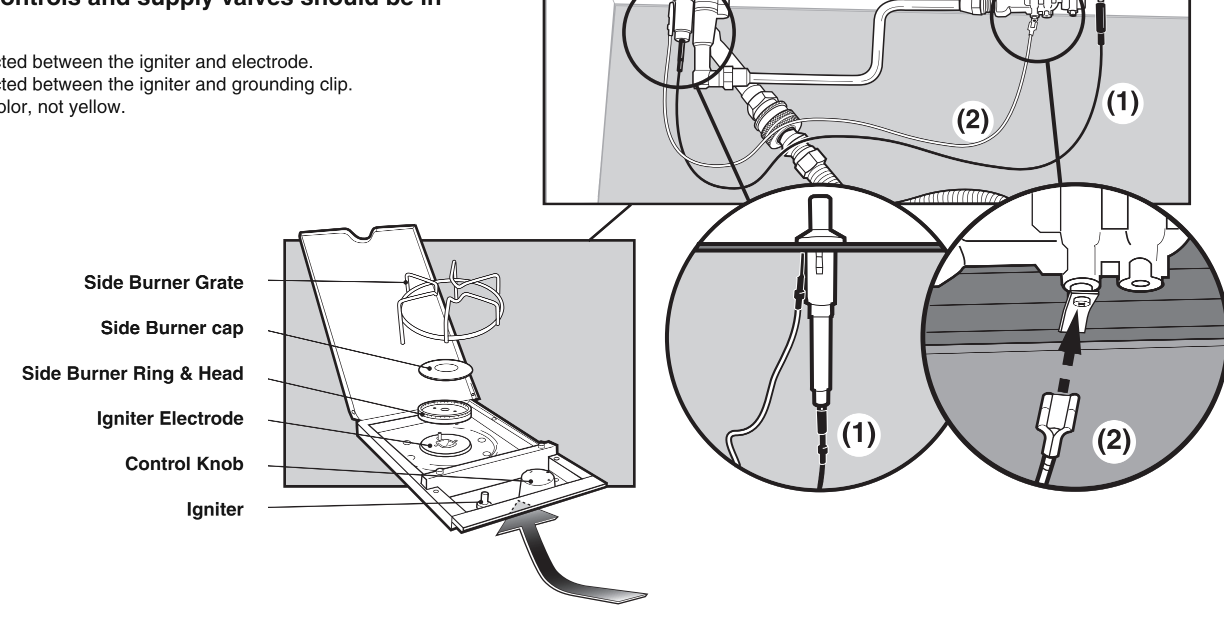
PROBLEM	CHECK	CURE
Side Burner does not light.	Is gas supply off?	Turn supply on.
Flame is low in "HI" position	Is the fuel hose bent or kinked?	Straighten hose.
Push button ignition does not work.	Does burner light with a match?	If match lights burner, check igniter (see below).
If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.		

SIDE BURNER MAINTENANCE

⚠ WARNING: All gas controls and supply valves should be in the "OFF" position.

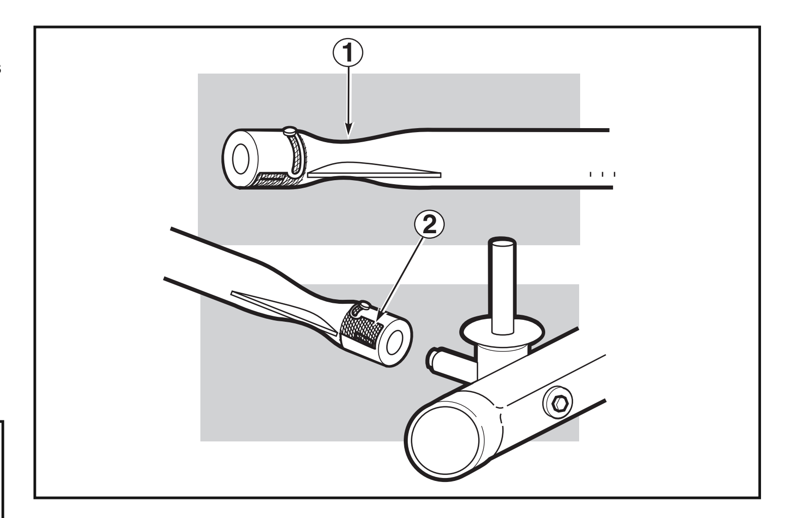
Make sure black wire is connected between the igniter and electrode.
Make sure white wire is connected between the igniter and grounding clip.
Spark should be a white/blue color, not yellow.

1) Igniter Wire
2) Ground wire
3) Burner



WEBER® SPIDER /INSECT SCREENS

Your Weber® gas barbecue, as well as any outdoor gas appliance, is a target for spiders and other insects. They can nest in the venturi section **(1)** of the burner tubes. This blocks the normal gas flow, and can cause the gas to flow back out of the combustion air opening. This could result in a fire in and around the combustion air openings, under the control panel, causing serious damage to your barbecue.
The burner tube combustion air opening is fitted with a stainless steel screen **(2)** to prevent spiders and other insects access to the burner tubes through the combustion air openings.
We recommend that you inspect the Spider/Insect screens at least once a year. (See Section "Annual Maintenance".) Also inspect and clean the the Spider/Insect screens if any of the following symptoms should ever occur:
1) The smell of gas in conjunction with the burner flames appearing yellow and lazy.
2) Barbecue does not reach temperature.
3) Barbecue heats unevenly.
4) One or more of the burners do not ignite.



⚠ DANGER
Failure to correct the above mentioned symptoms may result in a fire, which can cause serious bodily injury or death, and cause damage to property.

ANNUAL MAINTENANCE

Inspection and cleaning of the Spider/Insect screens
To inspect the Spider/Insect screens, remove the control panel. If there is dust or dirt on the screens, remove the burners for cleaning the screens.
Brush the Spider/Insect screens lightly with a soft bristle brush (i.e. an old toothbrush).

⚠ CAUTION: Do not clean the Spider/Insect screens with hard or sharp tools. Do not dislodge the Spider/Insect screens or enlarge the screen openings.

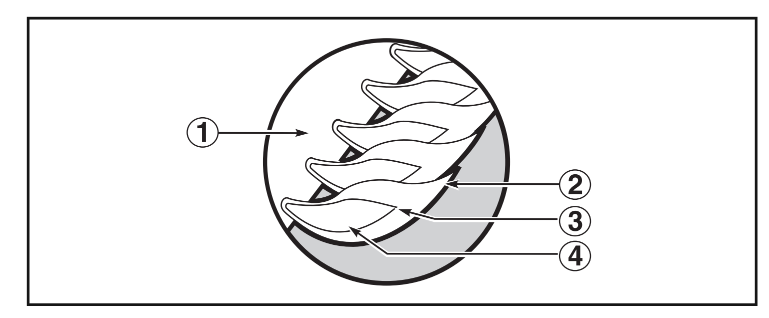
Lightly tap the burner to get debris and dirt out of the burner tube. Once the Spider/Insect screens and burners are clean replace the burners.
If the Spider/Insect screen becomes damaged or cannot be cleaned, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.

MAIN BURNER FLAME PATTERN

The Weber® gas barbecue burners have been factory set for the correct air and gas mixture. The correct flame pattern is shown.

1) Burner tube
2) Tips occasionally flicker yellow
3) Light blue
4) Dark blue

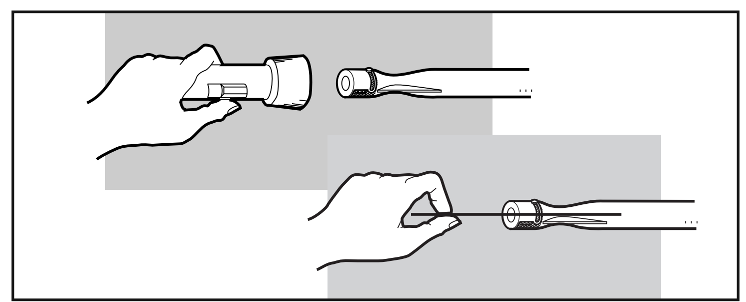
If the flames do not appear to be uniform throughout the burner tube, follow the burner cleaning procedures.



MAIN BURNER CLEANING PROCEDURE

Turn off the gas supply.
Remove the manifold (See “Replace Main Burners”).
Look inside each burner with a flashlight.
Clean the inside of the burners with a wire (a straightened-out coat hanger will work).
Check and clean the air shutter opening at the ends of the burners. Check and clean the valve orifices at the base of the valves. Use a Steel bristle brush to clean outside of burners. This is to make sure all the burner ports are fully open.

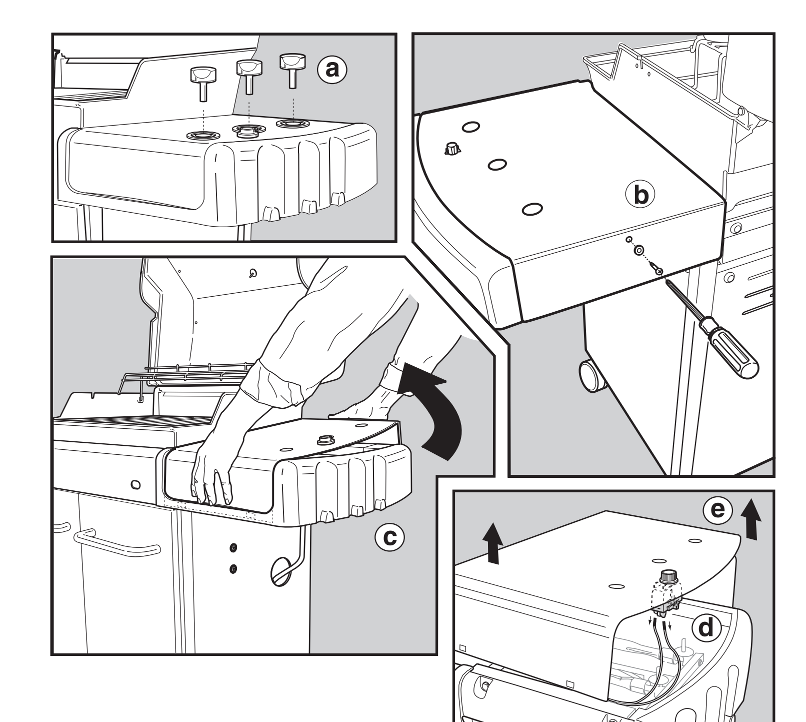
⚠ **CAUTION: Do not enlarge the burner ports when cleaning.**



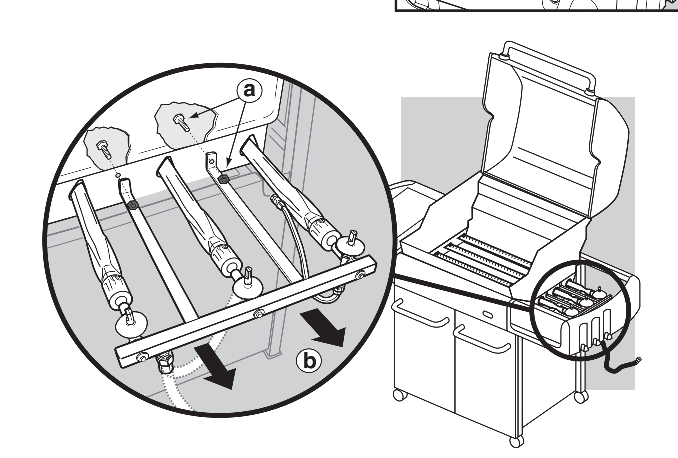
REPLACING MAIN BURNERS

1) Your Weber® gas barbecue must be OFF and cool.
2) Turn gas OFF at source.

3) To remove control panel:
   (a) Take off the burner control knobs.
   (b) Remove screw and washer from back of control panel with a Phillips screwdriver.
   (c) Tilt the back edge of the control panel up. Push in on the front edge to release locking tabs.
   (d) Disconnect the igniter wires from the ignition module.
   (e) Carefully pull control panel away from frame.



4) Loosen the two nuts **(a)** that hold the manifold to the cooking box. Pull the manifold and valve assembly out of the burners **(b)** and carefully set it down.

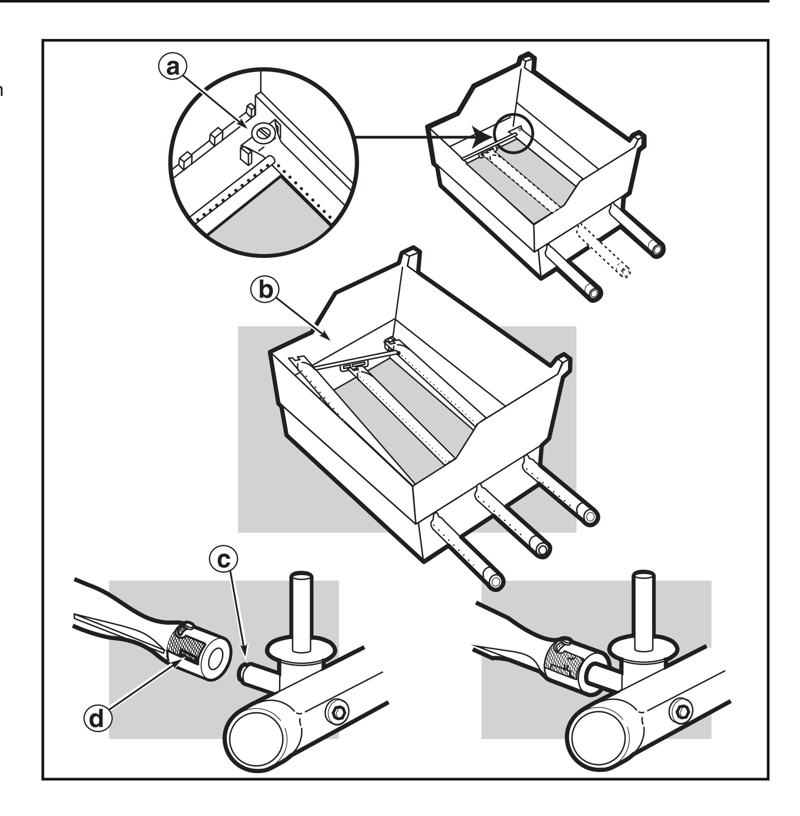


5) Slide the burner assembly out from under the guide screw and washer **(a)** in the corners of the cooking box.
6) Lift and twist the burner assembly slightly, to separate the crossover tube **(b)** from the burners. Remove the burners from the cooking box.
7) To reinstall the burners, reverse 3) through 7).

⚠ **CAUTION: The burner openings (c) must be positioned properly over the valve orifices (d).**

Check proper assembly before fastening manifold in place.

⚠ **WARNING: After reinstalling the gas lines, they should be leak checked with a soap and water solution before using the barbecue. (See Step: "Check for gas leaks.")**



CROSSOVER® IGNITION SYSTEM OPERATIONS

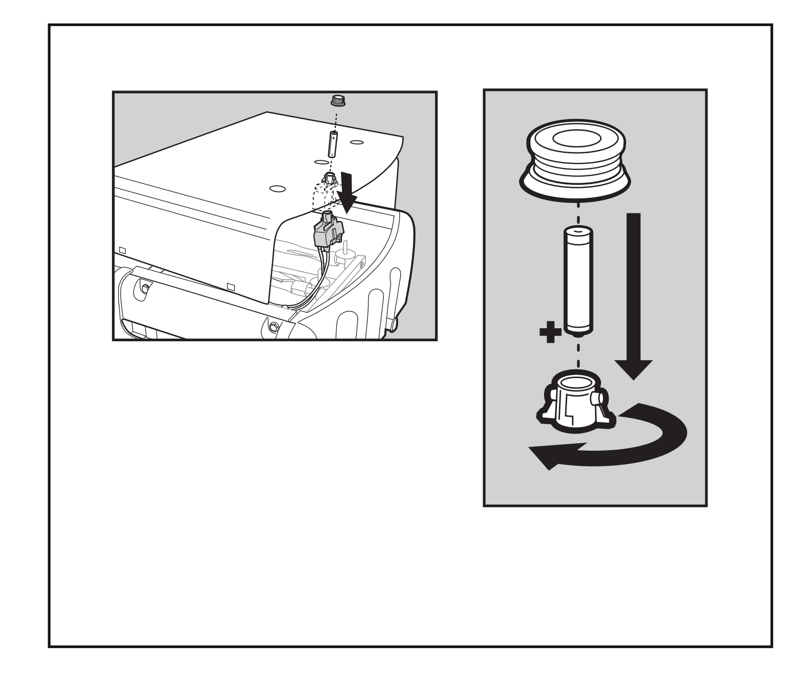
If the Crossover® ignition system fails to ignite the BURNER 1, light BURNER 1 with a match. If BURNER 1 lights with a match, then check the Electronic Ignition System.

- Check that both of the ignition wires are attached properly.
- Check that the Electronic Ignition Button is working by listening and looking for sparks at BURNER 1.

REPLACE BATTERY IF NECESSARY

AAA alkaline battery only. *See illustration:*

If the Electronic Ignition System still fails to light, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.



GENESIS®



BARBACOA DE GAS

Guía del Propietario de la Barbacoa de Gas Natural

E/S -310/320, EP -310/320

#89557



DEBE LEER ESTA GUÍA DEL PROPIETARIO ANTES DE PONER A FUNCIONAR LA BARBACOA DE GAS

⚠ PELIGRO

Si usted huele gas:

1. **Cierre el suministro de gas al artefacto.**
2. **Apague cualquier llama encendida.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si el olor continuase, aléjese del artefacto e inmediatamente llame a su suplidor de gas o al cuerpo de bomberos.**

Una fuga de gas puede provocar un incendio o explosión que puede resultar en lesiones corporales serias o la muerte, o daños a la propiedad.

⚠ ADVERTENCIA:

1. **No almacene gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de éste o cualquier otro artefacto doméstico.**
2. **Ningún cilindro de propano licuado que no esté conectado para su uso deberá almacenarse cerca de éste o cualquier otro artefacto doméstico.**

⚠ ADVERTENCIA: Antes de poner a funcionar la barbacoa, siga cuidadosamente todos los procedimientos en este manual para verificar que no existan fugas. Haga esto aun y cuando la barbacoa haya sido ensamblada por el distribuidor.

⚠ADVERTENCIA: No trate de encender este artefacto sin antes leer la sección "Instrucciones para encender la barbacoa" de este manual.

AVISO AL INSTALADOR: Estas instrucciones deben permanecer con el propietario, quien las deberá guardar para un futuro uso.

ESTE ARTEFACTO A GAS ESTÁ DISEÑADO PARA USARSE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE.







⚠ PELIGRO
El hacer caso omiso de los avisos de peligros, advertencias y precauciones contenidos en este Manual del Propietario pudiera resultar en lesiones corporales serias o la muerte, o en un fuego o explosión que cause daños a la propiedad.

⚠ ADVERTENCIAS

- ⚠ No almacene un tanque de propano licuado desconectado o de repuesto debajo o cerca de este asador.
- ⚠ El ensamblaje incorrecto puede ser peligroso. Por favor siga cuidadosamente las instrucciones de ensamblaje.
- ⚠ Tras haber estado guardada o sin uso por algún tiempo, antes de usar la barbacoa de gas Weber® verifique que no existan fugas de gas o obstrucciones en el quemador. Vea en este manual las instrucciones para los procedimientos correctos.
- ⚠ No opere la barbacoa de gas Weber® si existe una fuga de gas.
- ⚠ No utilice una llama abierta para comprobar la existencia de fugas de gas.
- ⚠ Nunca debe haber materiales combustibles a una distancia menor de 24 pulgadas (60 cm) de la parte superior, inferior, trasera o lateral de su asador de gas Weber®.
- ⚠ No coloque una funda para barbacoas ni cualquier otra artículo inflamable sobre o dentro del área de almacenaje ubicada debajo del asador.
- ⚠ Nunca permita que los niños usen la barbacoa de gas Weber®. Algunas partes accesibles de la barbacoa pudieran estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños mientras ésta se esté usando.
- ⚠ Usted debe proceder con razonable cuidado al usar su barbacoa de gas Weber®. Ésta estará caliente al cocinarse en ella o al limpiarla, y nunca deberá dejarse desatendida o moverse mientras esté funcionando.
- ⚠ Si llegasen a apagarse los quemadores, cierre todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de tratar de volver a encender la barbacoa, usando las instrucciones de encendido en este manual.
- ⚠ No use carbón o piedra pómez en su barbacoa de gas Weber®.
- ⚠ No se incline sobre la barbacoa abierta o coloque las manos o dedos en el borde delantero de la caja de cocción.
- ⚠ Si la grasa llegase a agarrar fuego, apague todos los quemadores y mantenga la tapa cerrada hasta que se haya apagado el fuego.
- ⚠ Al limpiar las válvulas o los quemadores, no ensanche los orificios de las válvulas o las aberturas de los quemadores.
- ⚠ La barbacoa de gas Weber® deberá limpiarse a fondo regularmente.
- ⚠ El propano licuado no es gas natural. El uso de gas natural en una unidad de propano licuado o viceversa, propano licuado en una de gas natural, es peligroso y anulará su garantía.
- ⚠ Mientras opere la barbacoa, utilice guantes resistentes al calor.
- ⚠ Mantenga alejados de todas las superficie calientes a todo cordón eléctrico y a la manguera de suministro de combustible.
- ⚠ Los subproductos de la combustión producidos al usar este producto contienen sustancias químicas que son conocidas por el Estado de la California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento, u otros daños reproductivos.
- ⚠ No use esta barbacoa a menos que todas sus partes estén colocadas en su sitio. La unidad debe ensamblarse correctamente de acuerdo con las instrucciones de ensamblaje.

ÚNICAMENTE UNIDADES DE GAS PROPANO LICUADO

- ⚠ Use el regulador que se suministra con la barbacoa de gas Weber®.
- ⚠ No trate de desconectar el regulador de gas o ninguna conexión de gas mientras esté funcionando la barbacoa.
- ⚠ Un cilindro de propano licuado abollado u oxidado pudiera ser peligroso y deberá ser revisado por su suplidor de propano licuado. No utilice ningún cilindro de propano licuado con una válvula dañada.
- ⚠ Aunque el cilindro de propano licuado pudiera aparentar estar vacío, algo de gas pudiera aún estar presente, por lo que el cilindro deberá transportarse y almacenarse tomando esta posibilidad en consideración.
- ⚠ Si usted ve, huele o escucha el silbido de un escape de gas del cilindro de propano licuado:

1. Apártese del cilindro de propano licuado.
2. No trate de corregir el problema usted mismo.
3. Llame al cuerpo de bomberos local.

La barbacoa de gas Weber® es un aparato portable para cocinar al aire libre. Con la barbacoa de gas Weber® usted puede asar de manera convencional, a la barbacoa, y al horno con unos resultados que son difíciles de duplicar con los artefactos de cocina de la casa. La tapa cerrada y las barras Flavorizer® le dan a la comida ese sabor a "aire libre".

La barbacoa de gas Weber® es portable por lo que usted puede reubicarla fácilmente de sitio en su jardín o patio. La portabilidad significa que, si usted se muda, se puede llevar su barbacoa de gas Weber® consigo.

El suministro de gas natural es fácil de usar y le da a usted más control al cocinar que el carbón.

- Estas instrucciones le indicarán los requisitos mínimos para ensamblar su barbacoa de gas Weber®. Por favor lea cuidadosamente las instrucciones antes de utilizar su barbacoa de gas Weber®. Un ensamblaje incorrecto puede ser peligroso.
- No debe ser usado por niños.
- Si hubiesen códigos locales que aplicasen a las barbacoas de gas portátil, usted deberá acatarlos. La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de estos, bien sea con el "Código nacional de gas combustible", ANSI Z223.1/NFPA 54, el "Código de instalaciones de gas natural y propano", CSA B149.1, o el "Código de manipulación y almacenaje de propano", B149.2, o la "Norma para vehículos recreativos", ANSI A 119.2/NFPA 1192, y CSA Z240 RV Series, "Código para vehículos recreativos", según corresponda.
- Esta barbacoa de gas Weber® está diseñada para ser usada solamente con gas natural (en las ciudades, suministrado a través de tuberías). No utilice gas propano licuado embotellado. Las válvulas, los orificios, la manguera y regulador son aptos solamente para el gas natural
- No la use con carbón.
- Asegúrese de que el área debajo del panel de control y la bandeja inferior no tenga desechos que pudiesen obstruir el flujo de aire de combustión o de ventilación.

PARA LA INSTALACIÓN EN CANADÁ

Esta instrucciones, aunque de manera general son aceptables, no necesariamente cumplen con los códigos de instalación canadienses, en particular en lo que respecta a a tuberías bajo y sobre tierra. En Canadá la instalación de este artefacto debe cumplir con los códigos locales y/o la Norma CSA-B149,1 ("Código de instalación de artefactos y equipos que queman gas natural").

ALMACENAJE

- Cuando la barbacoa de gas Weber® no esté usándose, el suministro de gas debe cerrarse.
- Cuando la barbacoa de gas Weber® sea almacenada bajo techo, el suministro de gas debe desconectarse.
- Antes de usarla, se deberá verificar que la barbacoa de gas Weber® no tenga fugas de gas ni obstrucciones en los tubos de los quemadores. (Vea la sección: ""Mantenimiento/Mantenimiento anual").
- Asegúrese de que el área debajo del panel de control y la bandeja inferior corrediza no tengan desechos que pudiesen obstruir el flujo de aire de combustión o de ventilación.
- También deberá revisarse que la malla contra arañas e insectos no esté obstruida. (Vea la sección: ""Mantenimiento/Mantenimiento anual").

OPERACIÓN

⚠ **ADVERTENCIA: Sólo use esta barbacoa al aire libre en un área bien ventilada. No la use en un garaje, edificio, pasadizo techado o en cualquier otra área cerrada.**

⚠ **ADVERTENCIA: Su barbacoa de gas Weber® no deberá usarse debajo de un techo combustible.**

⚠ **ADVERTENCIA: La barbacoa de gas Weber® no ha sido diseñada para instalarse en o sobre vehículos y/o botes recreativos.**

⚠ **ADVERTENCIA: No utilice la barbacoa a una distancia menor de 24 pulgadas (60 cm) de materiales combustibles. Esto incluye la parte superior, inferior, posterior y lateral de la barbacoa.**

⚠ **ADVERTENCIA: La caja de cocción entera se calienta al usarse. No la deje desatendida.**

⚠ **ADVERTENCIA: Mantenga a cualquier cordón eléctrico y a la manguera de suministro de gas alejados de toda superficie caliente.**

⚠ **ADVERTENCIA: Mantenga el área de cocinar libre de vapores y líquidos inflamables tales como gasolina, alcohol, etc. y de materiales combustibles.**

Pruebas a la línea de suministro de gas

- Desconecte su barbacoa de gas Weber® cuando se esté probando el suministro de gas altas presiones.. El artefacto y su válvula de cierre propia deben ser desconectados del sistema de tubería del suministro de gas durante cualesquiera pruebas a presión de dicho sistema en exceso de 1/2 psig (3.5 kPa).
- Apague la barbacoa de gas Weber® cuando se esté probando el suministro de gas a bajas presiones.. Durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a una presión igual o menor de 1/2 psig (3.5 kPa), este artefacto debe aislarse de dicho sistema de tuberías cerrando la válvula de cierre manual del mismo.

CÓMO COCINAR

⚠ **ADVERTENCIA: No mueva la barbacoa de gas Weber® mientras esté funcionando o esté caliente.**

Puede ajustar los QUEMADORES 1, 2 y 3 a su gusto. Los ajustes de control: Alto (H), Medio (M), Bajo (L) o Apagado (O) están descritos en su libro de recetas Weber® El libro de recetas usa esta notación para describir los ajustes de los QUEMADORES 1, 2 y 3. Por ejemplo, para dorar los bistecs, usted deberá colocar todos los quemadores en la posición H (fuego alto). Una vez dorados, para terminar de cocinarlos ajustará el QUEMADOR 1 y el QUEMADOR 2 a la posición M (medio). Consulte el libro de recetas Weber® para las instrucciones detalladas sobre cómo cocinar con la barbacoa.

Nota: La temperatura dentro de la caja de cocción durante las primeras ocasiones en que se use, cuando las superficies sean todavía demasiado reflectoras, podrá estar más caliente de lo que se indica en el libro de recetas. Las condiciones bajo las que se esté cocinando, tales como el viento y las condiciones del tiempo, pueden hacer que se requieran ajustes a los controles de los quemadores para obtener las temperaturas de cocción correctas.

Precalentamiento - La barbacoa de gas Weber® es un artefacto que usa eficientemente la energía. Ésta opera a una baja tasa de consumo calorífico. Para precalentar: después de encenderla, cierre la tapa y gire los quemadores a fuego alto (H). El precalentar a una temperatura entre 500° y 550° F (260° y 290° C) tardará de 10 a 15 minutos dependiendo de tales condiciones como la temperatura del aire y el viento.

Grasa escurrida - Las barras Flavorizer® han sido diseñadas para "ahumar" la cantidad correcta de grasa escurrida para así obtener una cocción con sazón. El exceso de grasa escurrida se acumulará en el plato recolector debajo de la bandeja corredera inferior. Hay disponibles bandejas de goteo desechables que caben en el plato recolector.

⚠ **ADVERTENCIA: Antes de cada uso, verifique que no haya grasa acumulada en la bandeja inferior. Retire el exceso de grasa para evitar que ésta se incendie en la bandeja corredera inferior.**

LIMPIEZA

⚠ **ADVERTENCIA: Apague la barbacoa de gas Weber® y espere a que se enfríe antes de limpiarla.**

⚠ **PRECAUCIÓN: No limpie las barras Flavorizer® o las parrillas cocción en un horno autolimpiante.**

Para averiguar donde comprar las parrillas de cocción y las barras Flavorizer® de reemplazo, contacte al Representante de Atención al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®

Superficies externas - Utilice una solución de agua jabonosa tibia para limpiarlas y luego enjuáguelas con agua.

⚠ **PRECAUCIÓN: Sobre la superficie de la barbacoa o del carro no utiilice limpiadores de horno, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocinas), limpiadores que contengan productos cítricos, o almohadillas de limpieza abrasivas.**

Deslice hacia afuera la bandeja del fondo - Retire el exceso de grasa, luego lávela con agua jabonosa tibia y finalmente enjuáguela.

Barras Flavorizer® y parrillas de cocción - Límpielas con un cepillo de cerda de latón adecuado. Según se requiera, retírelas de la barbacoa y lávelas con agua jabonosa tibia y luego enjuáguelas con agua.

Plato recolector - Hay disponibles bandejas desechables de lámina de metal, o usted mismo puede forrar el plato recolector con papel aluminio. Para limpiar el plato recolector, lávelo con agua jabonosa tibia y luego enjuague.

Termómetro - Pásele un trapo con agua tibia jabonosa, y límpielo con una pelota plástica de fregar.

Dentro del módulo de cocción - Quite cualquier resto de los tubos del quemador **NO AGRANDE LAS ABERTURAS DE LOS QUEMADORES** Lave la parte interior de la caja de cocción con agua jabonosa y luego enjuáguela con agua.

Tapa interna - Mientras la tapa esté tibia, limpie la parte interna con una toalla de papel para prevenir la acumulación de grasa. La grasa acumulada escamada se asemeja a las escamas de pintura.

Superficies de acero inoxidable - Lávelas con un paño suave y una solución de agua y jabón. Tenga cuidado de fregarlas en la dirección del grano del acero inoxidable.

No utilice limpiadores que contengan ácido, destilado de petróleo o xileno. Enjuáguelas bien después de lavarlas.

Preserve su acero inoxidable
La barbacoa o su gabinete, tapa, panel de control y estantes pudieran estar hechos de acero inoxidable. Es sencillo mantener vistoso al acero inoxidable. Límpielo con agua y jabón, enjuáguelo con agua limpia y séquelo con un trapo. Para párticulas díficiles de sacar, se puede usar un cepillo no metálico.

⚠ IMPORTANTE: No utilice cepillos de alambre o limpiadores abrasivos sobre las superficies de acero inoxidable ya que las rayarán.

⚠ IMPORTANTE: Al limpiar las superficies asegúirese de frotar/restregar en la dirección del grano para preservar la vistosidad del acero inoxidable.

INSTRUCCIONES SOBRE EL GAS

INSTALE EL SUMINISTRO DE GAS

Especificaciones generales de la tubería
Nota: Póngase en contacto con su municipalidad para obtener los códigos de construcción que regulan las instalaciones de barbacoas de gas al aire libre. Si no existiesen códigos locales, usted deberá cumplir con la más reciente edición del "Código nacional de gas combustible": ANSI Z 223.1/NFPA 54, o CAN/CGA-B149.1, "Código para las instalaciones de gas natural y propano"***. LE RECOMENDAMOS QUE ESTA INSTALACIÓN SEA REALIZADA POR UN PROFESIONAL.***
Algunos de los datos indicados a continuación son requisitos generales tomados de la más reciente edición del "Código nacional de gas combustible." ANSI Z 223.1/NFPA 54, o CAN/CGA-B149.1, "Código nacional de gas combustible", para las especificaciones completas.

- Esta barbacoa está diseñada para operar a una presión de 7 pulgadas de columna de agua (0.2526 psi).
- Al aire libre, deberá instalarse una válvula de cierre manual inmediatamente delante del desconectador rápido.
- Bajo techo, deberá instalarse una válvula de cierre manual adicional en la línea de derivación de combustible, en un sitio accesible cerca de la línea de suministro.
- El desconectador rápido se conecta a una rosca NPT de 3/8 pulg.c proveniente de la fuente de gas. El desconectador rápido es un dispositivo operado manualmente que al desconectar la barbacoa automáticamente cierra el flujo de gas proveniente de la fuente.
- El desconectador rápido puede conectarse horizontalmente o hacia abajo. El instalar este accesorio con el extremo abierto hacia arriba puede resultar en la acumulación de agua y suciedad.
- Las tapas guardapolvo (los tapones de plástico suministrados) ayudan a mantener limpios a los extremos abiertos de los desconectadores rápidos mientras estos estén desconectados.
- Al realizar las conexiones, se deberá usar un compuesto para tubería que sea resistente a la acción del gas natural.
- El conector al aire libre debe estar fijado firmemente a una construcción rígida y permanente.

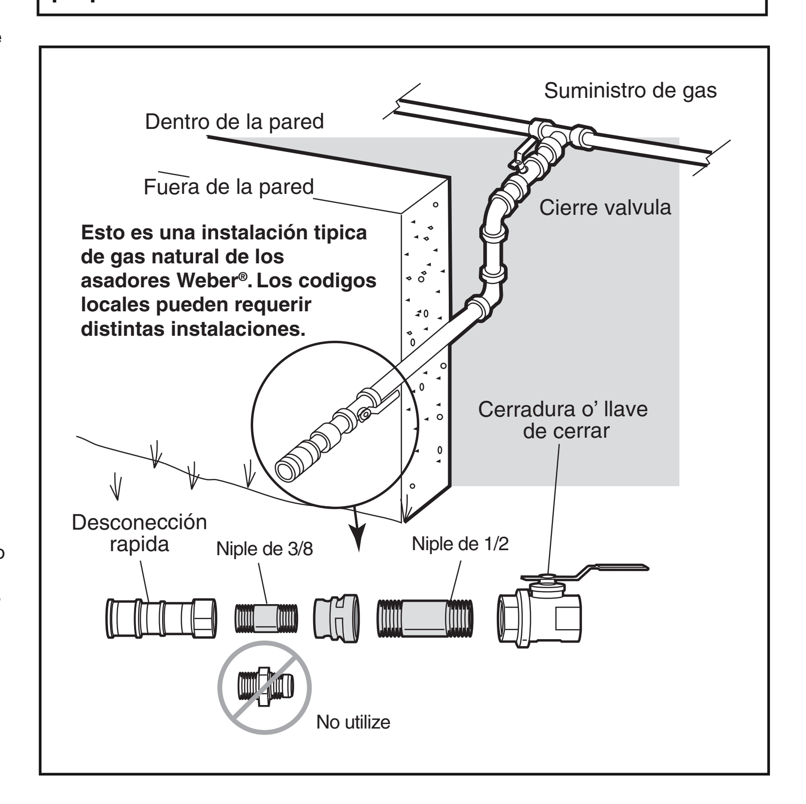
⚠ ADVERTENCIA: No pase la manguera de 10 pies por debajo de un piso. La manguera debe estar visible.

Instalación de la tubería de gas

- Si la longitud de tubería requerida no excede los 50 pies, use una tubería de 5/8" de diámetro externo. La siguiente medida mayor deberá utilizarse para longitudes mayores de 50 pies.
- La tubería de gas puede ser de tubos de cobre, tipo K o L; tubos de plástico de polietileno, con un espesor de pared mínimo de 0,062 pulgadas; o tubos de acero o hierro dulce de peso estándar (cédula 40).
- Los tubos de cobre deben estar revestidos de estaño si el gas contiene más de 0.3 gramos de sulfuro de hidrógeno por 100 pies cúbicos de gas.
- Los tubos de plástico son aptos sólo para uso subterráneo al aire libre.
- La tubería de gas en contacto con tierra, o cualquier otro material que pudiera corroerla, debe protegerse contra la corrosión de una manera aprobada.
- La tubería subterránea debe tener una cubierta de tierra de por lo menos 18 pulgadas.

Prueba de las conexiones
Toda conexión y junta debe probarse a fondo para detectar la posible presencia de fugas de acuerdo con los códigos locales y todos los procedimientos enumerados en la edición más reciente del "Código nacional de gas combustible": ANSI Z 223.1/NFPA 54, o CAN/CGA-B149.1

⚠ PELIGRO
No utilice una llama abierta para comprobar si existen fugas de gas. Asegúrese de que no haya chispas o llamas abiertas en el área mientras comprueba si existen fugas. Chispas o llamas causarán un fuego o explosión, las cuales pueden causar serias lesiones corporales o la muerte, y daños a la propiedad.



TIPO DE GAS:

Su barbacoa de gas natural está construida de fabrica para operar solamente con gas natural. Nunca trate de operar la barbacoa con otros gases diferentes a los indicados en la placa de especificaciones de la misma.

Su barbacoa funciona a un presión de 7" de columna de agua. Si fuese necesario reemplazar la manguera, se requerirán partes especificadas por la fábrica. Consulte con su distribuidor local.

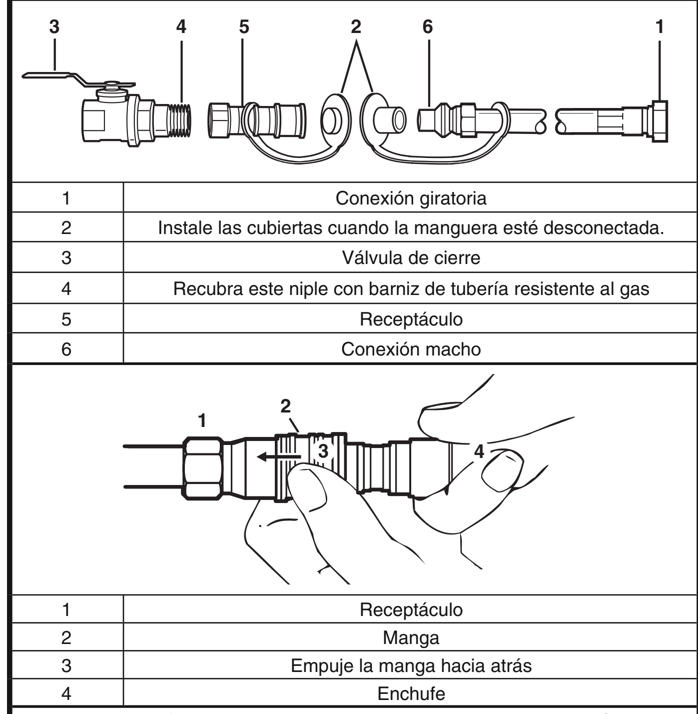
Por razones de seguridad y diseño, la conversión de una barbacoa Weber® que opera con gas natural a una que opere con gas propano licuado requiere cambiar la totalidad del sistema de suministro de gas de la misma. Si esto fuese necesario, consulte a su distribuidor para mayor información.

¿QUÉ ES EL GAS NATURAL?

El gas natural, a menudo denominado metano, es un combustible moderno seguro. El gas natural es suministrado por empresas de servicio público y debería tenerlo disponible si la calefacción de su casa funciona con gas.

INSTALACIÓN TRANSPORTABLE

Weber® recomienda mover la barbacoa por los menos a dos (2) pies (60 cm) del punto de suministro de gas o de cualquier superficie combustible. Después de haber tendido el suministro de gas y haberse verificado la ausencia de fugas de acuerdo con las instrucciones de ensamblaje, usted estará listo para empezar a asar. Para conectar la manguera al suministro de gas, hale hacia atrás el adaptador externo, inserte el adaptador de la manguera totalmente hacia adentro, y suelte el adaptador externo. Este proceso producirá una junta de gas.



1	Conexión giratoria
2	Instale las cubiertas cuando la manguera esté desconectada.
3	Válvula de cierre
4	Recubra este niple con barniz de tubería resistente al gas
5	Receptáculo
6	Conexión macho

1	Receptáculo
2	Manga
3	Empuje la manga hacia atrás
4	Enchufe

Empuje el enchufe hasta que la manga salte hacia adelante inmovilizándolo en el receptáculo.
(Esto automáticamente abre el gas.)
Cuando está correctamente ensamblado, el enchufe no puede sacarse sin empujar la manga hacia atrás.
Para desconectar, empuje la manga hacia atrás y hale el enchufe hacia afuera.
(Esto automáticamente cierra el gas.)

PREPARATIVOS PARA LA BÚSQUEDA DE FUGAS

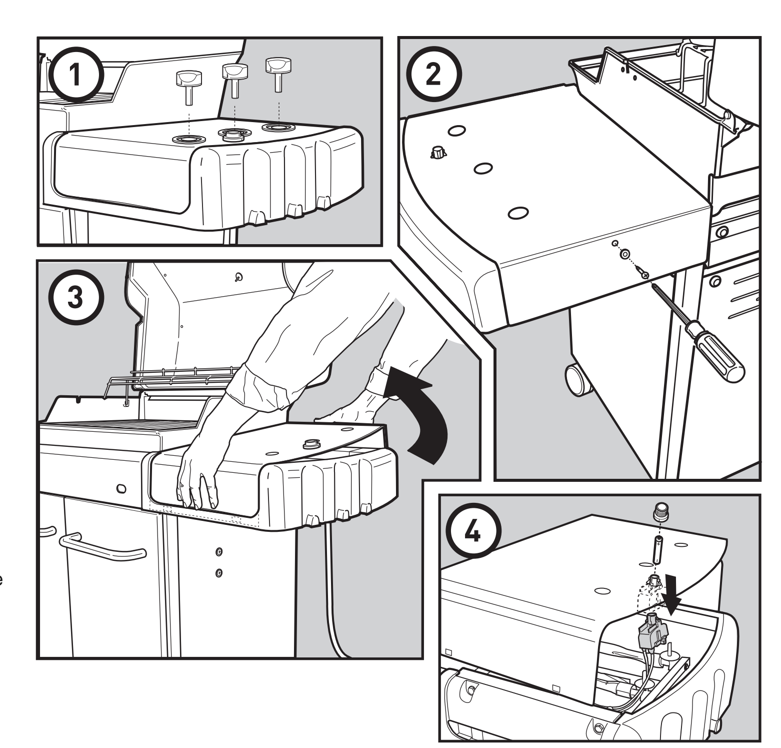
VERIFIQUE QUE TODAS LAS VÁLVULAS DE LOS QUEMADORES ESTÉN CERRADAS

Las válvulas son despachadas de fábrica en la posición "OFF" (cerradas), pero usted debe verificarlo para asegurarse de que efectivamente estén cerradas. Verifíquelo presionándolas hacia abajo y girándolas hacia la derecha. Si no giran, están cerradas. Proceda al paso siguiente. Si sí girasen, continúe girándolas hacia la derecha hasta que paren; allí estarán cerradas. Proceda al paso siguiente.

PARA LAS PRUEBAS DE FUGAS, RETIRE LAS PERILLAS DE CONTROL Y EL PANEL DE CONTROL

Usted necesitará: un destornillador Phillips.

1) Retire las perillas de control
2) Saque el tornillo y la arandela de la parte trasera del panel de control con un destornillador Phillips.
3) Incline el borde trasero del panel de control hacia arriba. Empuje el borde delantero para soltar las lengüetas de sujeción. Con cuidado saque el panel de control del bastidor.
4) Desconecte los cables de encendido del módulo de encendido.
5) Una vez concluidas las pruebas de fugas, vuelva a colocar en su lugar el panel de control.



REVISE LA MANGUERA FLEXIBLE A LA CONEXIÓN DEL MÚLTIPLE

La manguera de gas natural ha sido fijada durante el proceso de manufactura. Antes de poner a funcionar la barbacoa, recomendamos que se verifique que la conexión de la manguera al múltiple de gas no tenga fugas siguiendo los lineamientos en esta Guía del Propietario.

COMPRUEBE QUE NO HAYA FUGAS DE GAS

⚠ PELIGRO

No utilice una llama abierta para comprobar si existen fugas de gas. Asegúrese de que no haya chispas o llamas abiertas en el área mientras comprueba si existen fugas. Chispas o llamas causarán un fuego o explosión, las cuales pueden causar serias lesiones corporales o la muerte y daños a la propiedad.

⚠ ADVERTENCIA: Cada vez que conecte o desconecte una conexión de gas, deberá verificar que no hayan fugas de gas.

Nota: Todas las conexiones de fábrica han sido revisadas a fondo en busca de fugas. Los quemadores han sido probados con las llamas encendidas. Como medida de precaución, sin embargo, usted deberá verificar que ninguna conexión tenga fugas antes de utilizar la barbacoa de gas Weber®. Durante el manejo y despacho puede haberse aflojado o dañado alguna conexión de gas.

⚠ ADVERTENCIA: Lleve a cabo estos chequeos de fugas aun y cuando su barbacoa haya sido ensamblada por el distribuidor o en la tienda donde la compró.

Usted necesitará: una solución de agua y jabón y un trapo o una brocha para aplicarla. Asegúrese de que el quemador lateral esté apagado (Vea PREPARATIVOS PARA LA BÚSQUEDA DE FUGAS). Retire la perilla y los tornillos de la válvula de control. Quite la cubierta superior de porcelana

Para realizar la comprobación de que no hay fugas: Deslice hacia atrás el collarín del desconectador rápido**(1)**. Empuje la conexión macho de la manguera dentro del desconectador rápido y mantenga la presión. Deslice el collarín hasta quedar cerrado **(2)**. Si no se acoplase o cerrase, repita el procedimiento. El gas no fluirá a menos que el desconectador rápido este debidamente acoplado.

Abra el suministro de gas.

Compruebe la existencia de fugas mojando las conexiones con la solución de agua y jabón y viendo si se generan burbujas. Si se forman burbujas o si una burbuja crece existe una fuga.

Nota: Dado que algunas soluciones para la detección de fugas, incluyendo el agua y jabón, pueden ser ligeramente corrosivas, todas las conexiones deberán enjuagarse con agua después de realizar la comprobación de las fugas.

⚠ ADVERTENCIA: No encienda los quemadores mientras esté verificando la existencia de fugas.

Revise:

1) La conexión de la manguera al múltiple.

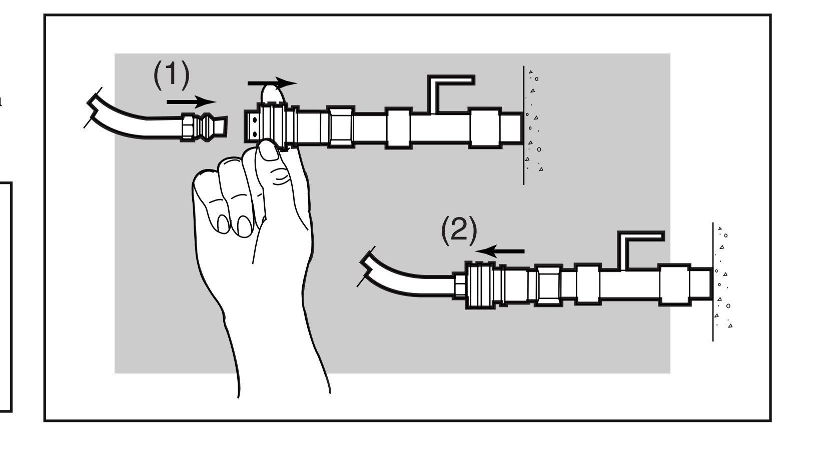
⚠ ADVERTENCIA: Si hay una fuga en la conexión (1), vuelva a apretar la conexión con una llave y vuelva a verificar con la solución de agua y jabón. Si una fuga persiste aun después de volver a apretar la conexión, CIERRE el gas. NO OPERE LA BARBACOA. Contacte al Representante de Atención al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.

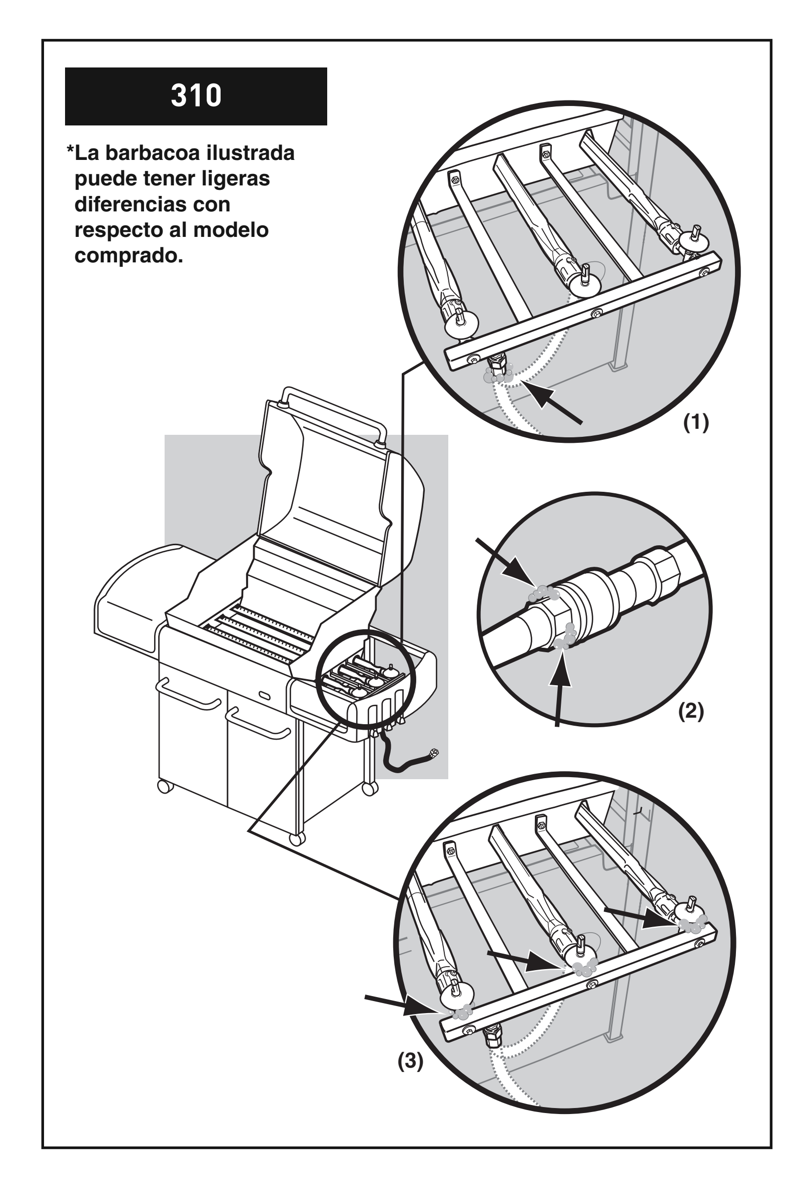
2) La conexión de la manguera al desconectador rápido

3) Las conexiones de las válvulas al múltiple.

⚠ ADVERTENCIA: Si hubiese una fuga en las conexiones (1) o (2), CIERRE el suministro de gas. NO OPERE LA BARBACOA. Contacte al Representante de Atención al Cliente usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.

Cuando se haya completado la comprobación de las fugas de gas, CIERRE el suministro de gas en la fuente y enjuague las conexiones con agua.





***La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.**

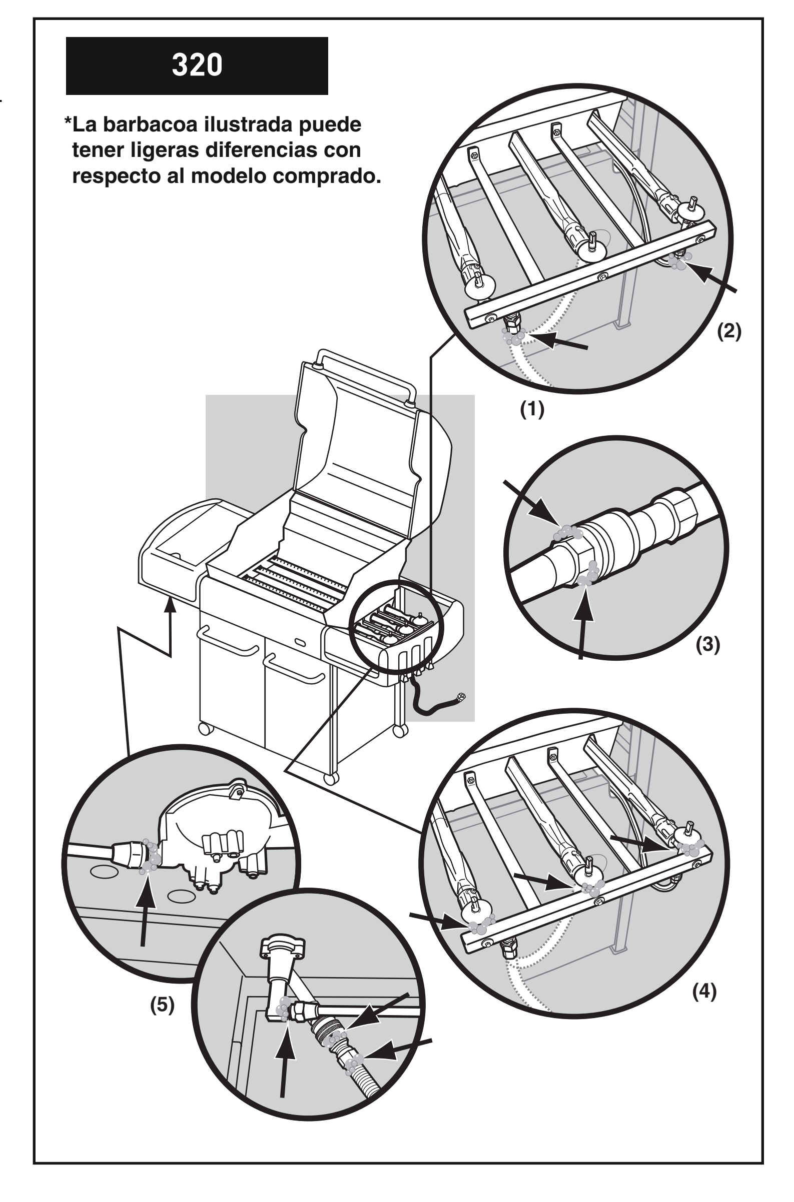
Revise:
1) La conexión de la manguera al múltiple.
2) La conexión de la manguera del quemador lateral al múltiple y la conexión de la manguera del quemador lateral a la línea de conexión de gas del quemador lateral.

⚠ **ADVERTENCIA: Si hay una fuga en la conexión (1), vuelva a apretar la conexión con una llave y vuelva a verificar con la solución de agua y jabón. Si una fuga persiste aun después de volver a apretar la conexión, CIERRE el gas. NO OPERE LA BARBACOA. Contacte al Representante de Atención al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.**

3) La conexión de la manguera al desconectador rápido.
4) Las conexiones de las válvulas al múltiple.
5) La conexión de la manguera del quemador lateral al quemador lateral, y de la válvula del quemador lateral al orificio.

⚠ **ADVERTENCIA: Si hubiese una fuga en las conexiones (2), (3), (4) o (5) CIERRE el gas. NO OPERE LA BARBACOA. Contacte al Representante de Atención al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.**

Cuando se haya completado la comprobación de las fugas de gas, CIERRE el suministro de gas en la fuente y enjuague las conexiones con agua.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

ENCENDIDO

Dentro del puerta izquierda del gabinete se encuentran las instrucciones resumidas de encendido.

> ⚠ **PELIGRO**
> **El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador de la barbacoa, o no esperar 5 minutos para que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.**

Sistema de encendido Crossover®

Nota - El sistema de encendido Crossover® enciende el QUEMADOR 1 mediante una chispa del electrodo de encendido ubicado dentro de la cámara de encendido Gas Catcher™. Usted genera la energía para la chispa al pulsar el botón electrónico de encendido. Usted oirá el chispear.

⚠ **ADVERTENCIA: Inspeccione la manguera previo a cada uso del asador y asegúrese de que no tenga muescas, grietas, abrasiones o cortes. Si se encontrase que la manguera estuviese dañada de cualquier manera, no utilice la barbacoa. Reemplácela solamente con una manguera de repuesto autorizada por Weber®. Contacte al Representante de Atención al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.**

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

1) Abra la tapa.
2) Asegúrese de que todas las perillas de control de los quemadores estén en la posición OFF (apagadas). (Presione la perilla de control y gírela en dirección de las agujas del reloj para asegurarse de que esté en la posición OFF (apagada).)
4) Abra la válvula de suministro de gas.

⚠ **ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta. Al encender la barbacoa, mantenga su cara y cuerpo alejados a por lo menos una distancia de un pie (30 cm) del orificio de encendido con cerillo.**

4) Empuje la perilla de control del QUEMADOR 1 del asador hacia adentro y gire hacia START/HI (encendido/alto).
5) Pulse varias veces el botón electrónico de encendido. Usted oirá el chispear.
6) Viendo a través del agujero de encendido con cerillo en la parte delantera de la caja de cocción, verifique si efectivamente se ha encendido el quemador. Deberá ver una llama.

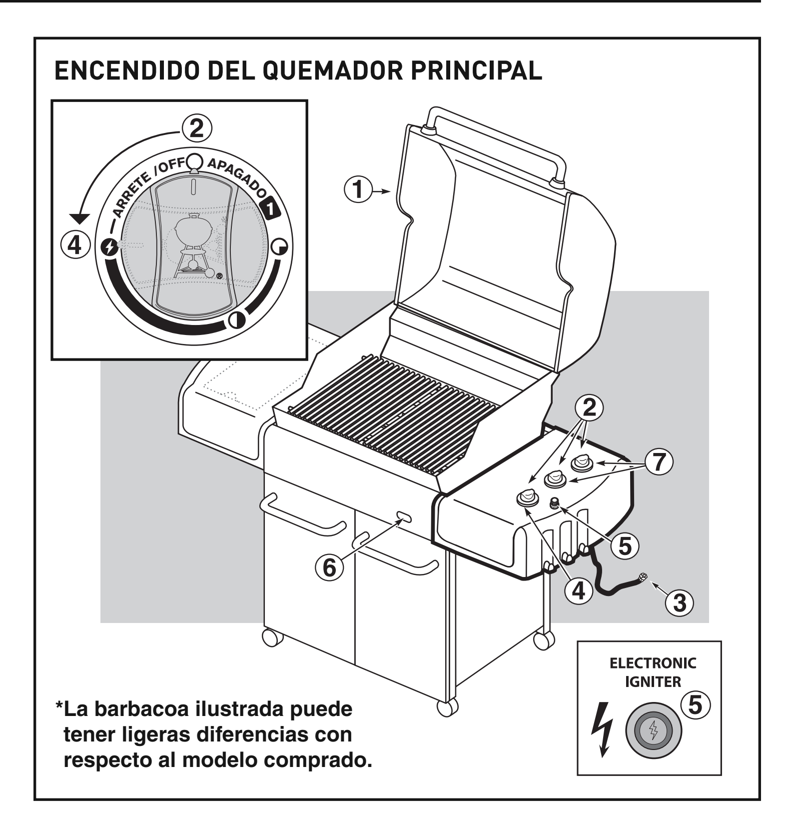
⚠ **ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende, gire la perilla del control del Quemador 1 a la posición OFF y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo o de tratar de encenderlo con un cerillo.**

7) Una vez que el QUEMADOR 1 se haya encendido puede encender el QUEMADOR 2 y el QUEMADOR 3.

Nota - Siempre encienda el QUEMADOR 1 primero. Los demás quemadores se encenderán a partir del QUEMADOR 1.

PARA APAGAR

Presione la perilla de control de cada quemador y gírela en la dirección de las agujas del reloj a la posición OFF. Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo.



*La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL

⚠**PELIGRO**

El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador de la barbacoa, o no esperar 5 minutos para que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.

1) Abra la tapa.
2) Asegúrese de que todas las perillas de control de los quemadores estén en la posición OFF (apagadas). (Presione cada perilla y gírelas hacia la derecha para asegurarse de que estén cerradas en la posición OFF).
4) Abra la válvula de suministro de gas.
4) Inserte el portacerillo con el cerillo encendido en el agujero de encendido con cerillo en la parte delantera de la caja de cocción.

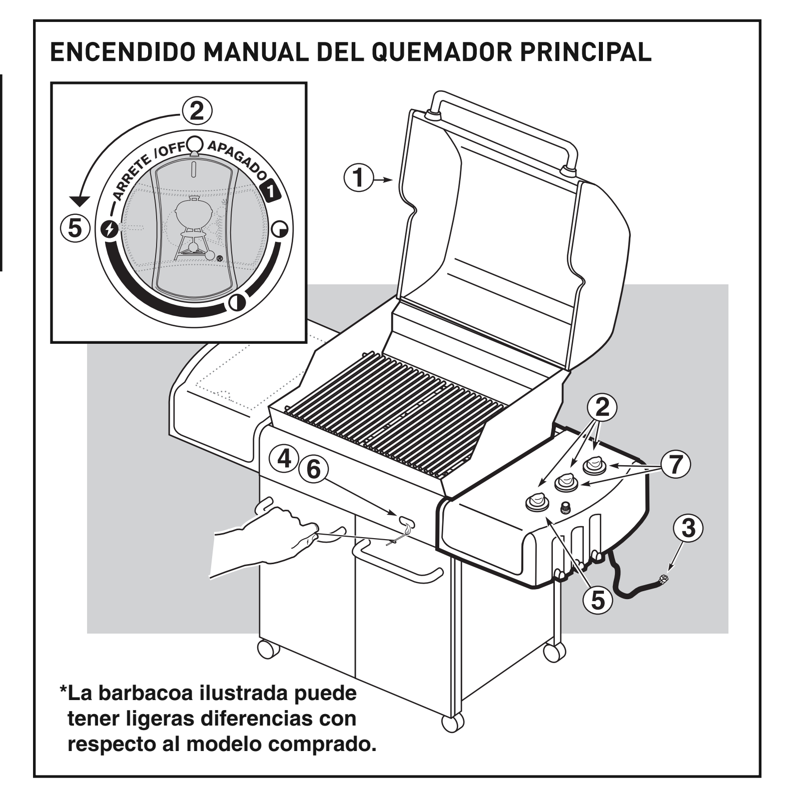
⚠ **ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta. Al encender la barbacoa, mantenga su cara y cuerpo alejados a por lo menos una distancia de un pie (30 cm) del orificio de encendido con cerillo.**

5) Presione la perilla de control del QUEMADOR 1 y gírela hacia START/HI (encendido/alto).
6) Viendo a través del agujero de encendido con cerillo en la parte delantera de la caja de cocción, verifique si efectivamente se ha encendido el quemador. Deberá ver una llama.

⚠ **ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende, gire la perilla del control del Quemador 1 a la posición OFF y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo o de tratar de encenderlo con un cerillo.**

7) Una vez que el QUEMADOR 1 se haya encendido puede encender el QUEMADOR 2 y el QUEMADOR 3.

Nota - Siempre encienda el QUEMADOR 1 *primero. Los demás quemadores se encenderán a partir del* QUEMADOR 1.



*La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.

PARA APAGAR

Presione la perilla de control de cada quemador y gírela en la dirección de las agujas del reloj a la posición OFF. Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo.

CÓMO ENCENDER EL QUEMADOR LATERAL

⚠ PELIGRO
El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador lateral, o no esperar 5 minutos para que el gas se disipe si el quemador lateral no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.

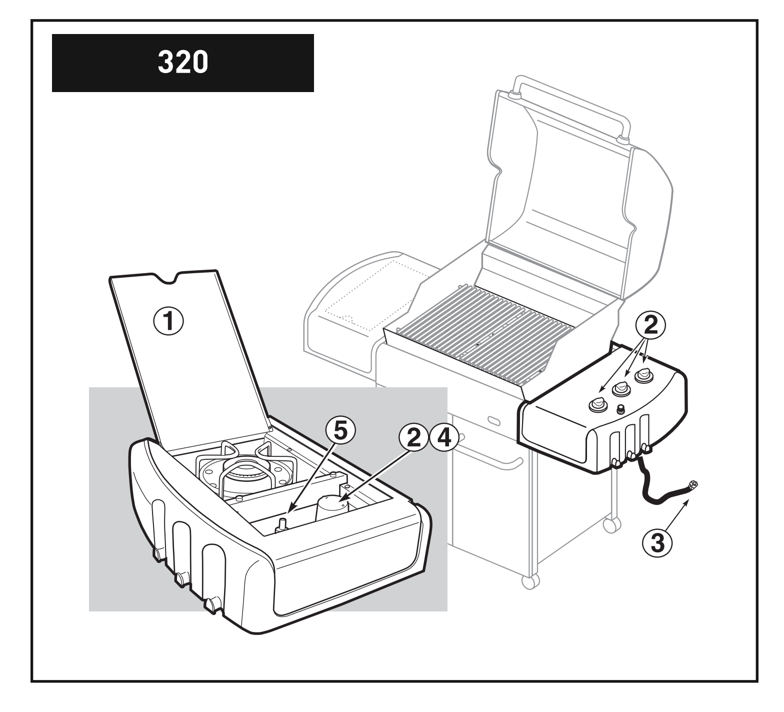
⚠ ADVERTENCIA: Inspeccione la manguera previo a cada uso de la barbacoa y asegúrese de que no tenga muescas, grietas, abrasiones o cortes. Si se encontrase que la manguera estuviese dañada de cualquier manera, no utilice la barbacoa. Reemplácela solamente con una manguera de repuesto autorizada por Weber®. Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.

1) Abra la tapa del quemador lateral.
2) Verifique que la válvula del quemador lateral esté cerrada (presione la perilla de control y gírela en dirección de las agujas del reloj para asegurarse de que esté en la posición "OFF") y que todas las válvulas de control de los quemador principales estén cerradas (presionarlas y girarlas en dirección de las agujas del reloj).
4) Presione y gire la válvula de control del quemador lateral a la posición "HI" (fuego alto).
5) Pulse el botón rojo de encendido varias veces, de manera que haga "clic" cada vez.

⚠ PRECAUCIÓN: En días asoleados, la llama del quemador lateral puede ser difícil de ver.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador lateral no se encendiese:

a) Cierre la válvula de control del quemador lateral, los quemadores principales y el suministro de gas en la fuente.
b) Espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de volver a tratar de de nuevo, o tratar de encender con un cerillo (vea "Encendido manual del quemador lateral").



ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR LATERAL

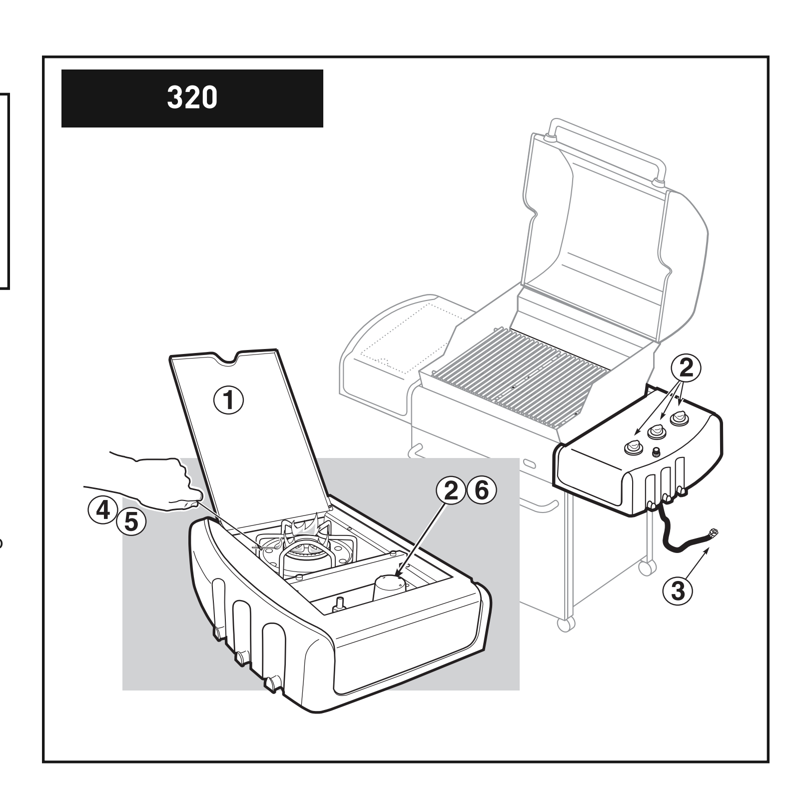
⚠ PELIGRO
El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador lateral, o no esperar 5 minutos para que el gas se disipe si el quemador lateral no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.

1) Abra la tapa del quemador lateral.
2) Verifique que la válvula del quemador lateral esté cerrada (presione la perilla de control y gírela en dirección de las agujas del reloj para asegurarse de que esté en la posición "OFF") y que todas las válvulas de control de los quemadores principales estén cerradas (presiónelas y gírelas en dirección de las agujas del reloj).
3) Abra la válvula de suministro de gas.
4) Coloque un cerillo en el portacerillos y enciéndalo.
5) Aguante el portacerillos y encienda con el cerillo cualquier lado del quemador lateral.
6) Presione y gire la válvula de control del quemador lateral a la posición "HI" (fuego alto).

⚠ PRECAUCIÓN En días asoleados, la llama del quemador lateral puede ser difícil de ver.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador lateral no se encendiese:

a) Cierre la válvula de control del quemador lateral, los quemadores principales y el suministro de gas en la fuente.
b) Antes de probar de nuevo, espere 5 minutos para dejar que el gas se disipe.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	REVISAR	REMEDIO
Los quemadores queman con una llama amarilla o anaranjada, conjuntamente con un olor a gas.	Revise que no haya obstrucciones en las malla contra arañas e insectos. (Taponamiento de orificios.)	Limpie las mallas contra arañas e insectos. (Vea la sección: “Mantenimiento anual”)
El quemador no enciende, o la llama se mantiene baja en la posición “HI”.	¿Está doblada la manguera de combustible?	Enderece la manguera de combustible.
	¿Se enciende el quemador con un cerillo?	Si el quemador se enciende con un cerillo, entonces revise el sistema de ignición.
Se producen llamaradas:	¿Está precalentando la barbacoa de la manera prescrita?	Coloque a todos los quemadores en HIGH (fuego alto) durante 10 a 15 minutos para precalentar.
	¿Están las rejillas de cocción y las barras Flavorizer® sumamente recubiertas con grasa quemada?	Límpielas a fondo. (Vea la sección “Limpieza”.)
⚠ PRECAUCIÓN: No forre la bandeja del fondo con hoja de aluminio.	¿Está la bandeja del fondo “sucia” y no deja que la grasa fluya al plato recolector?	Limpie la bandeja del fondo
El quemador produce llamas con un patrón errático. La llama se mantiene baja cuando el quemador está en “HI” (fuego alto). Las llamas no corren a lo largo de todo el tubo del quemador.	¿Están limpios los quemadores?	Limpie los quemadores. (Vea la sección de “Mantenimiento”.)
La parte interna de la tapa pareciera estar “pelándose”. (Se parece al desprendimiento de pintura.)	La tapa está porcelanizada o es de acero inoxidable y no está pintada. No puede “pelarse”. Lo que está viendo es grasa asada que se ha convertido en carbón y se está descascarando. **ESTO NO ES UN DEFECTO.**	Límpiela a fondo. (Vea la sección “Limpieza”.)
Si los problemas no pueden corregirse usando cualquiera de estos métodos, por favor contacte al Representante de Atención al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.		

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS CON EL QUEMADOR LATERAL

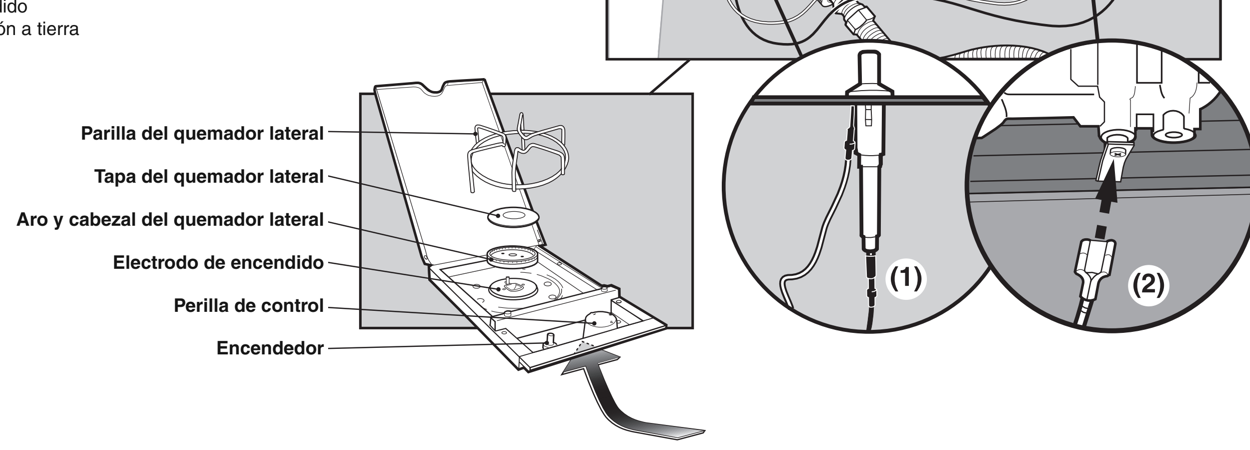
PROBLEMA	REVISAR	REMEDIO
El quemador lateral no se enciende	¿Está cerrado el suministro de gas?	Abra el suministro de gas.
La llama se mantiene baja en la posición “HI” (fuego alto)	¿Está doblada la manguera de combustible?	Enderece la manguera.
El botón de encendido no funciona.	¿Se enciende el quemador con un cerillo?	Si el quemador se enciende con un cerillo, revise el encendedor (ver abajo).
Si los problemas no pueden corregirse usando cualquiera de estos métodos, por favor contacte al Representante de Atención al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.		

MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR LATERAL

⚠ADVERTENCIA: Todos los controles y válvulas de suministro de gas deberán estar cerrados en la posición "OFF".

Asegúrese de que el cable negro esté conectado entre el encendedor y el electrodo.
Asegúrese de que el cable blanco esté conectado entre el encendedor y el clip de conexión a tierra.
La chispa deberá ser de color blanco/azul, no amarilla.

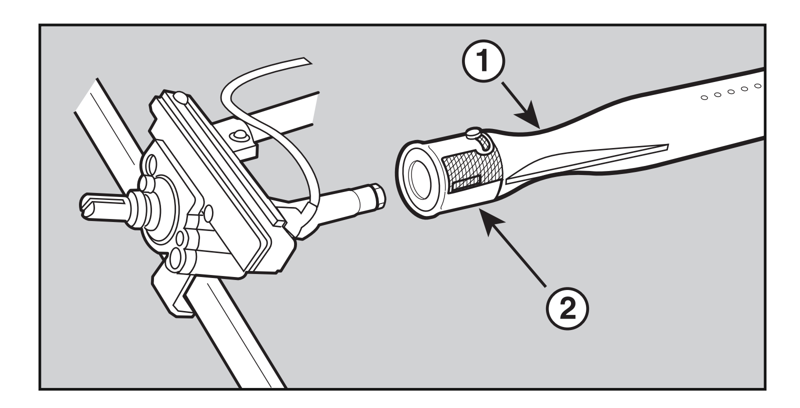
1) Cable de encendido
2) Cable de conexión a tierra
3) Quemador



MALLAS WEBER® CONTRA ARAÑAS E INSECTOS

La barbacoa de gas Weber®, al igual que cualquier otro aparato de gas al aire libre, es un blanco para las arañas y demás insectos. Pueden crear sus nidos en la sección del venturi **(1)** del tubo quemador. Esto bloquea el flujo normal de gas, y puede causar que el gas fluya hacia atrás por la válvula de aire de combustión. Esto puede resultar en un fuego en y alrededor de las aberturas para el aire de combustión, causando un daño serio a la barbacoa.
La compuerta de cierre del aire del tubo quemador está equipada con una malla **(2)** de acero inoxidable para prevenir la entrada de arañas e insectos a los tubos quemadores a través de las aberturas para el aire de combustión.
Le recomendamos que inspeccione las mallas contra arañas e insectos por lo menos una vez al año. (Vea la sección: "Mantenimiento anual") También, inspeccione y limpie dichas mallas si cualquiera de los siguientes síntomas se presentase:

1) Olor a gas en conjunción con llamas del quemador con un apariencia muy amarilla y floja.
2) La barbacoa no alcanza la temperatura de funcionamiento.
3) La barbacoa se calienta de manera dispareja.
4) Uno o más quemadores no se encienden.



⚠ PELIGRO
El no corregir estos síntomas pudiera resultar en un fuego que puede causar lesiones corporales serias o la muerte y daños a la propiedad.

MANTENIMIENTO ANUAL

Inspección y limpieza de la malla contra arañas y demás insectos
Para inspeccionar la malla contra arañas y demás insectos, retire el panel de control. Si hubiese polvo o sucio sobre las mallas, retire los quemadores para limpiar las mallas.
Con un cepillo de cerdas suaves (p.ej.: un cepillo de dientes viejo), cepille suavemente las malla contra arañas y demás insectos.

⚠ PRECAUCIÓN No limpie las mallas contra arañas y demás insectos con herramientas duras o afiladas. No las desmonte ni agrande los orificios de las mismas.

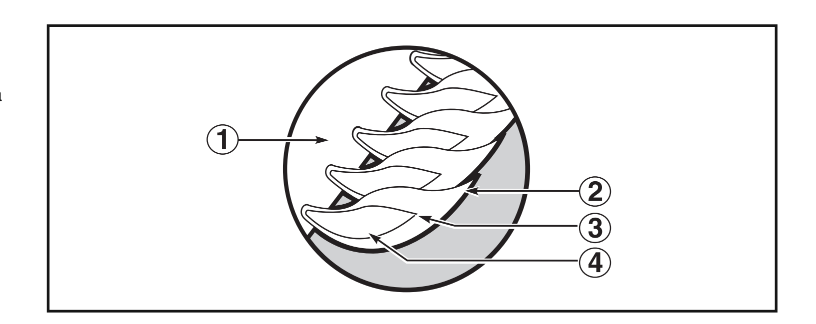
Golpee ligeramente el quemador para sacar la basura y suciedad fuera del tubo quemador. Una vez limpios, vuelva a colocar las mallas y quemadores en su sitio.
Si la malla contra arañas y demás insectos se dañase o no pudiese limpiarse, por favor póngase en contacto con el Representante de Servicios al Cliente de su zona, cuya datos de contacto encontrará en nuestro sitio en la Internet. Conéctese a www.weber.com®.

PATRÓN DE LA LLAMA DEL QUEMADOR PRINCIPAL

Los quemadores de la barbacoa de gas Weber® han sido ajustados en la fabrica para que les entre la mezcla correcta de aire y gas. Acá se muestra el patrón correcto de la llama.

1) Tubo quemador
2) Las puntas ocasionalmente titilarán con un color amarillo
3) Azul claro
4) Azul oscuro

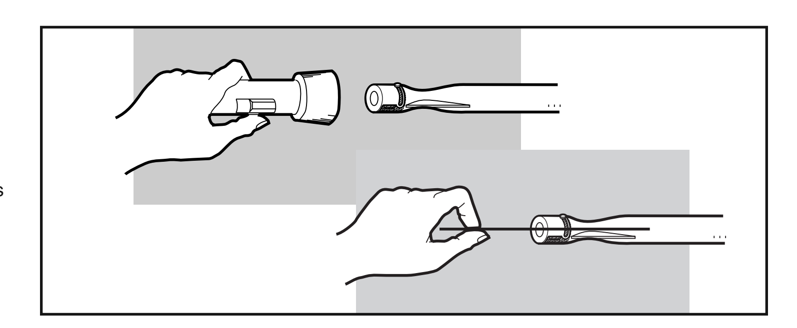
Si las llamas no se presentan de manera uniforme a lo largo del tubo quemador, siga las instrucciones de limpieza del quemador.



PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA DEL QUEMADOR PRINCIPAL

Cierre el suministro de gas.
Retire el múltiple (vea “Reemplace los quemadores principales”).
Revise la parte interna de cada quemador con una linterna.
Limpie la parte interna de los quemadores con un alambre (un colgador de ropa enderezado funcionará bien). Revise y limpie la abertura de las compuertas de cierre del aire en los extremos de los quemadores. Revise y limpie los orificios de las válvulas en la base de las válvulas. Utilice un cepillo de cerdas de acero para limpiar la parte externa de los quemadores. Esto se hace para asegurarse de que las aberturas de los quemadores estén completamente abiertas.

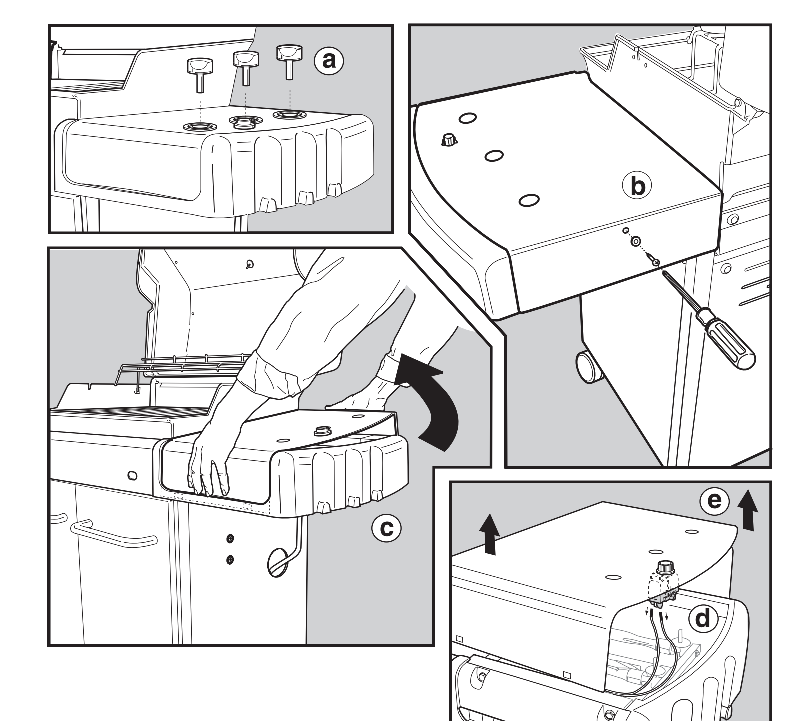
⚠ **PRECAUCIÓN: Al limpiar, no agrande las aberturas del quemador.**



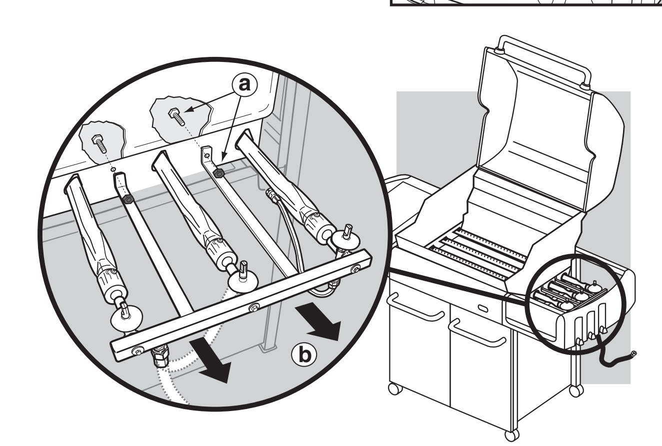
REEMPLAZO DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES

1) Su barbacoa de gas Weber® debe estar APAGADA y enfriada.
2) CIERRE el gas en la fuente.

3) Para sacar el panel de control:
   (a) Saque las perillas de control de los quemadores.
   (b) Saque el tornillo y la arandela de la parte trasera del panel de control con un destornillador Phillips.
   (c) Incline el borde trasero del panel de control hacia arriba. Presione sobre el borde delantero para liberar las lengüetas de sujeción.
   (d) Desconecte los cables de encendido del módulo de encendido.
   (e) Con cuidado hale el panel de control del bastidor.



4) Afloje las dos tuercas **(a)** que sujetan el múltiple a la caja de cocción. Hale el ensamble del múltiple y las válvulas de los quemadores **(b)** y colóquelo cuidadosamente sobre el piso.

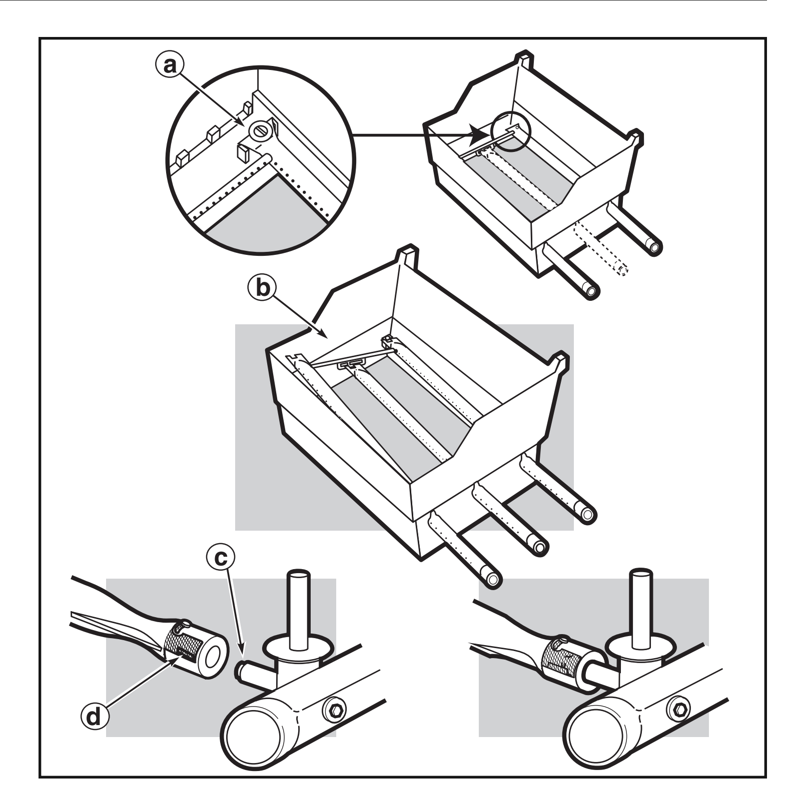


5) Deslice hacia afuera el ensamble del quemador desde debajo del tornillo y arandela guías **(a)** en las esquinas de la caja de cocción.
6) Levante y gire levemente el ensamble del quemador, para separar al tubo Crossover**(b)** de los quemadores. Saque los quemadores de la caja de cocción.
7) Para reinstalar los quemadores, siga en reverso los pasos 3) al 7).

⚠ **PRECAUCIÓN: Las aberturas de los quemadores (c) deberán posicionarse correctamente sobre los orificios de las válvulas (d).**

Antes de atornillar el múltiple en su sitio, verifique que esté correctamente ensamblado.

⚠ **ADVERTENCIA: Después de reinstalar las líneas de gas y antes de usar el asador, deberá verificarse que no haya fugas usando una solución de agua y jabón. (Vea el paso: "Verificación de que no existen fugas de gas")**



OPERACIÓN DEL SISTEMA DE ENCENDIDO CROSSOVER®

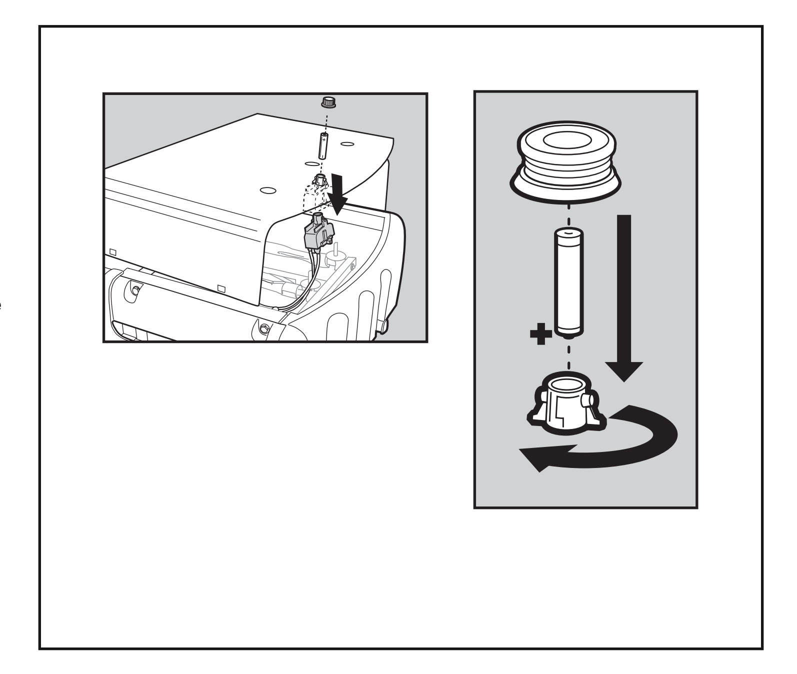
Si el sistema de encendido Crossover® no logra encender el QUEMADOR 1, enciéndalo con un cerillo. Si el QUEMADOR 1 se enciende con un cerillo, entonces revise el sistema de encendido.

- Verifique que ambos cables de encendido estén conectados correctamente.
- Verifique que el botón de encendido electrónico esté funcionando prestando atención de si genera algún ruido y chispas en el QUEMADOR 1.

REEMPLACE LA BATERÍA SI FUESE NECESARIO.

Use solamente baterías alcalinas AAA. *Vea la ilustración:*

Si aún no logra encender con el sistema de encendido, contacte al Representante de Servicio a los Clientes en su región usando la información de contacto en nuestro sitio en la Internet. Conéctese a www.weber.com®.



GENESIS®



GRILL A GAZ

Guide de l'utilisateur du barbecue au gaz naturel

E/S-310/320, EP-310/320

#89557



VOUS DEVEZ LIRE CE MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER VOTRE GRILL A GAZ

⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. **Fermez le gaz en direction de l'appareil.**
2. **Eteignez toute flamme nue.**
3. **Ouvrez le couvercle.**
4. **Si l'odeur persiste, restez à l'écart de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service d'incendie.**

Une fuite de gaz pourrait provoquer un incendie ou une explosion susceptible de provoquer une blessure grave ou la mort, ou des dommages à la propriété.

⚠ MISE EN GARDE

1. **Ne conservez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.**
2. **Une bouteille de PL non raccordée en vue de son utilisation ne doit pas être stockée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.**

⚠ MISE EN GARDE : Suivez toutes les procédures de détection des fuites de ce manuel avec soin avant d'utiliser le barbecue. Faites-le même si le barbecue a été assemblé par le revendeur.

NOTE A L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR: Les présentes instructions doivent être remises au propriétaire et le propriétaire devrait les conserver pour les utiliser plus tard.

CET APPAREIL A GAZ EST CONCU POUR UNE UTILISATION EN EXTERIEUR UNIQUEMENT.

⚠ MISE EN GARDE : N'essayez pas d'allumer cet appareil sans lire la section des "Instructions pour l'allumage" de ce manuel.







⚠ DANGER

Le non respect des consignes intitulées Danger, Mise en garde et Attention contenues dans le présent Mode d'emploi peut entraîner une blessure grave ou la mort, ou un incendie ou une explosion provoquant des dommages à la propriété.

⚠ MISES EN GARDE

⚠ Ne stockez pas de bouteille de gaz propane liquide de rechange ou de bouteille de gaz propane liquide débranchée au-dessous ou à proximité de ce barbecue.
⚠ Un mauvais montage peut se révéler dangereux. Veuillez suivre les instrucitons de montage avec soin.
⚠ Après une période de stockage et/ou d'inutilisation, le barbecue à gaz Weber® devrait faire l'objet d'une vérification visant à détecter toute fuite et toute obstruction des brûleurs avant toute utilisation. Voir les instructions de ce manuel pour les procédures correctes.
⚠ N'utilisez pas le barbecue à gaz Weber® en cas de fuite.
⚠ N'utilisez pas de flamme pour détecter les fuites de gaz.
⚠ Aucune matière inflammable ne devrait jamais se trouver dans un rayon de 24 pouces par rapport à l'arrière ou aux côtés de votre barbecue à gaz Weber®.
⚠ Ne placez pas de bâche de protection de barbecue ni aucune matière inflammable sur la barbecue ou dans la zone de stockage au-dessous du barbecue.
⚠ Votre barbecue à gaz Weber® ne devrait jamais être utilisé par des enfants. Les pièces accessibles du barbecue peuvent atteindre une température très élevée. Maintenez les jeunes enfants à l'écart pendant son utilisation.
⚠ Vous devriez faire preuve d'une prudence raisonnable lorsque vous utilisez votre barbecue à gaz Weber®. Celui-ci sera très chaud pendant la cuisson ou le nettoyage et ne devrait jamais être laissé sans surveillance ni déplacé pendant son utilisation.
⚠ Si les brûleurs s'éteignaient pendant l'utilisation, fermez toutes les valves de gaz. Ouvrez le couvercle puis patientez cinq minutes avant d'essayer de rallumer les brûleurs, en utilisant les instructions pour l'allumage.
⚠ N'utilisez pas de charbon de bois ni de pierres de lave dans votre barbecue à gaz Weber®.
⚠ Ne vous penchez jamais au-dessus du grill ouvert ou ne placez jamais les mains ou les doigts sur l'extrémité avant du boîtier de cuisson.
⚠ Si un feu de graisse se produisait, fermez tous les brûleurs et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu s'éteigne.
⚠ N'élargissez pas les orifices des valves ou les ports des brûleurs lorsque vous nettoyez les valves ou les brûleurs.
⚠ Le barbecue à gaz Weber® devrait être nettoyé méticuleusement de façon régulière.
⚠ Le gaz propane liquide n'est pas du gaz naturel. La conversion ou la tentative d'utilisation de gaz naturel dans un appareil à propane liquide ou de gaz propane liquide dans un appareil à gaz naturel est dangereuse et annulera votre garantie.
⚠ Utilisez des gants pour barbecue résistants à la chaleur lorsque vous utilisez le barbecue.
⚠ Maintenez tout cordon électrique d'alimentation ainsi que le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart de toute surface chauffée.
⚠ Les dérivés de combustion générés lors de l'utilisation de ce produit contienne des agents chimiques reconnus par l'Etat de Californie comme provoquant des cancers, des anomalies congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.
⚠ N'utilisez ce barbecue que si toutes les pièces sont en place. Cet appareil doit être correctement assemblé conformément aux instructions de montage.

APPAREILS A GAZ PROPANE UNIQUEMENT :
⚠ Utilisez l'ensemble régulateur de pression et tuyau fourni avec votre barbecue à gaz Weber®.
⚠ Ne tentez pas de déconnecter l'ensemble régulateur et tuyau de gaz ni tout autre raccord de gaz pendant que vous utilisez votre barbecue.
⚠ L'utilisation d'une bouteille de gaz propane liquide comportant une bosse ou d'une bouteille rouillée peut être dangereuse et une telle bouteille devrait être vérifiée par votre fournisseur de propane. N'utilisez pas une bouteille de propane liquide dont la valve est détériorée.
⚠ Bien que votre bouteille de propane liquide puisse sembler vide, il est possible qu'elle contienne encore du gaz, et la bouteille devrait être transportée et stockée en conséquence.
⚠ Si vous voyez, sentez ou entendez du gaz s'échapper de la bouteille de propane liquide :

1. Eloignez-vous de la bouteille de propane liquide.
2. Ne tentez pas de corriger le problème vous-même.
3. Appelez votre service incendie.

Votre barbecue à gaz Weber® est un appareil de cuisson d'extérieur portatif. Avec le barbecue à gaz Weber® vous pouvez faire des grillades, cuire au barbecue, rôtir et cuire avec des résultats difficilement reproductibles avec des appareils de cuisine d'intérieur. Le couvercle fermé et les barres Flavorizer® produisent cette saveur "d'extérieur" particulière dans les aliments.
Le barbecue à gaz Weber® est portatif de sorte que vous puissiez facilement modifier son emplacement dans votre cour ou votre patio. Son caractère transportable signifie que vous pouvez emmener votre barbecue Weber® avec vous lors de vos déplacements.
L'alimentation en gaz naturel est simple à utiliser et vous donne davantage de contrôle sur la cuisson que le charbon de bois.

- Les présentes instructions vous fourniront les exigences minimales pour le montage de votre barbecue à gaz Weber®. Veuillez lire les instructions attentivement avant d'utiliser votre barbecue à gaz Weber®. Un mauvais montage peut être dangereux.
- Ne convient pas à une utilisation par des enfants.
- Si des codes régionaux s'appliquent aux grills à gaz portatifs, vous devrez les respecter. L'installation doit être conforme aux codes régionaux ou, en l'absence de tels codes, avec le Code national des gaz combustibles, ANSI Z223.1/NFPA 54, le Code des installations aux gaz naturel et propane, CSA B149.1, ou le Code relatif au stockage et à la manipulation de propane, B149.2, ou à la Norme relative aux véhicules de loisirs, ANSI A 119.2/NFPA 1192, et Séries CSA Z240 RV, Codes des véhicules de loisirs, le cas échéant.
- Ce barbecue à gaz Weber® est conçu pour une utilisation avec du gaz naturel (gaz de ville) uniquement. N'utilisez pas de gaz en provenance d'une bouteille de propane liquide (PL). Les valves, les orifices et le tuyau conviennent uniquement à une utilisation avec du gaz naturel.
- N'utilisez pas votre barbecue avec du charbon de bois.
- Vérifiez que la zone au-dessous du panneau de commande et le plateau inférieur ne comportent aucun débris susceptible de faire obstacle à la circulation de l'air nécessaire à la combustion ou à la ventilation.

POUR UNE INSTALLATION AU CANADA

Les présentes instructions, bien que généralement acceptables, ne sont pas nécessairement conformes aux Codes d'installation canadiens, en particulier en ce qui concerne les canalisations aériennes et souterraines. Au Canada, l'installation de cet appareil doit être conforme aux codes régionaux et/ou aux Normes CAN/CGA-B149.1 (Code relatif à l'installation des appareils et équipements à combustion de gaz naturel).

STOCKAGE

- Le gaz doit être fermé au niveau de l'arrivée de gaz naturel lorsque le barbecue à gaz Weber® est inutilisé.
- Lorsque le barbecue à gaz Weber® est stocké à l'intérieur, l'arrivée de gaz doit être débranchée.
- Le barbecue à gaz Weber® devrait faire l'objet de vérifications de détection des fuites et vous devriez vérifier l'absence d'obstruction des tubes du brûleur avant de l'utiliser. (Voir la Section : "Maintenance/Maintenance annuelle").
- Vérifiez que les zones situées sous le panneau de commande et le plateau inférieur amovible ne comportent aucun débris susceptible de faire obstacle à la circulation de l'air nécessaire à la combustion et à la ventilation.
- Les Grilles anti-araignées/insectes devraient également être inspectées à la recherche de tout obstacle. (Voir la Section : "Maintenance/Maintenance annuelle").

UTILISATION

⚠ MISE EN GARDE : N'utilisez ce barbecue qu'en extérieur dans une zone bien ventilée. Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, un passage couvert ou toute autre zone confinée.

⚠ MISE EN GARDE : Votre barbecue à gaz Weber® ne doit pas être utilisé au-dessous d'une structure inflammable.

⚠ MISE EN GARDE : Votre barbecue à gaz Weber® n'est pas conçu pour être installé dans ou sur un véhicule de loisirs et/ou un bateau.

⚠ MISE EN GARDE : N'utilisez pas le barbecue dans un rayon de 24 pouces de toute matière inflammable. Ceci inclut le haut, le bas, l'arrière ou les côtés du grill.

⚠ MISE EN GARDE : La totalité du boîtier de cuisson devient très chaude pendant son utilisation. Ne le laissez pas sans surveillance.

⚠ MISE EN GARDE : Maintenez tout cordon électrique ainsi que le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart de toute surface chauffée.

⚠ MISE EN GARDE : Maintenez la zone de cuisson dégagée de toute émanation et de tout liquide inflammables comme de l'essence, de l'alcool, etc., et de toute matière inflammable.

Test de l'alimentation en gaz

- Déconnectez votre barbecue à gaz Weber® lorsque l'arrivée de gaz est testée à des pressions élevées. Cet appareil et sa valve de fermeture individuelle doivent être déconnectés de la canalisation d'arrivée de gaz pendant tout test de pression à des pressions de test supérieures à 1/2 psig (3,5 kPa).
- Fermez votre barbecue à gaz Weber® pendant le test de l'arrivée de gaz à de basses pressions. Cet appareil doit être isolé de la canalisation d'arrivée de gaz en fermant sa valve de fermeture manuelle individuelle lors de tout test sous pression de la canalisation d'arrivée de gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2 psig (3,5 kPa).

CUISSON

⚠ MISE EN GARDE : Ne déplacez pas le barbecue à gaz Weber® pendant son utilisation ou lorsque celui-ci est encore à haute température.

Vous pouvez ajuster le BRULEUR 1, 2, et 3 comme vous le souhaitez. Les réglages des commandes : High (H), Medium (M), Low (L), ou Off (O) sont décrits dans votre livre de recettes Weber®. Le livre de recettes utilise ces notations pour décrire les réglages du BRULEUR 1, 2, et 3. Par exemple, pour saisir des steaks, vous règleriez tous les brûleurs sur H (élevé). Puis pour terminer la cuisson, vous règleriez le BRULEUR 1 et le BRULEUR 3 sur M (moyen). Veuillez vous reporter à votre livre de recettes Weber® pour des instructions de cuisson détaillées.

Remarque : La température à l'intérieur de votre boîtier de cuisson pendant les premières utilisations, pendant que les surfaces sont toujours très réfléchissantes, peut être supérieure à celles indiquées dans votre livre de recettes. Les conditions de cuisson; comme le vent et les conditions météorologiques, peuvent nécessiter l'ajustement des commandes du brûleur pour obtenir les températures de cuisson correctes.

Préchauffage - Votre barbecue à gaz Weber® est un appareil qui utilise l'énergie de manière efficace. Il fonctionne à une puissance nominale faible en BTU et économique. Pour préchauffer : Après l'allumage, fermez le couvercle et positionnez tous les brûleurs sur élevé (H). Il faudra entre 10 et 15 minutes pour un préchauffage entre 500° et 550° F (260° et 290° C) en fonction de facteurs comme la température ambiante et le vent.
Jus de viande et graisse - Les barres Flavorizer® sont conçues pour "faire fumer" la quantité correcte de jus de viande pour une cuisson savoureuse. Les jus de viande et la graisse en excès s'accumulent dans l'égouttoir au-dessous du plateau inférieur amovible. Nous proposons des plats en aluminium jetables qui s'adaptent à l'égouttoir.

⚠ MISE EN GARDE : vérifiez le niveau de graisse accumulée sur le plateau inférieur avant chaque utilisation. Retirez l'excès de graisse pour éviter un feu de graisse dans le plateau inférieur amovible.

NETTOYAGE

⚠ MISE EN GARDE : Fermez votre barbecue à gaz Weber® et attendez que celui-ci ait refroidi avant de le nettoyer.

⚠ ATTENTION : Ne nettoyez pas vos barres Flavorizer® ou vos grilles de cuisson dans un four auto-nettoyant.

Pour connaître la disponibilité des grilles de cuisson et des barres Flavorizer® de rechange, veuillez entrer en contact avec le Représentant du Service clientèle de votre région grâce aux coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®

Surfaces externes - Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude pour le nettoyage, ensuite rincez à l'eau.

⚠ ATTENTION : N'utilisez pas de nettoyant pour four, de détergents abrasifs (détergents de cuisine), de détergents contenant des agrumes, ni des tampons de nettoyage abrasifs sur les surfaces du barbecue ou du chariot.

Sortez le plateau amovible en le faisant glisser - Retirez la graisse en excès, puis lavez à l'eau savonneuse chaude, avant de rincer.

Barres Flavorizer® et grilles de cuisson - Nettoyez avec une brosse en fils de cuivre adaptée. Le cas échéant, retirez les barres du grill et lavez-les à l'eau savonneuse chaude, rincez-les ensuite à l'eau.

Egouttoir - Nous proposons des plats en aluminium jetables, ou vous pouvez recouvrir l'égouttoir de papier aluminium. Pour nettoyer l'égouttoir, lavez-le à l'eau savonneuse chaude, puis rincez-le.

Thermomètre - Essuyez-le avec de l'eau savonneuse chaude ; nettoyez-le avec une balle de plastique à récurer.

Intérieur du module de cuisson - Retirez tout débris en le brossant vers l'extérieur des tubes du brûleur. **N'ELARGISSEZ PAS LES PORTS (OUVERTURES)**. Lavez l'intérieur du boîtier de cuisson à l'eau savonneuse chaude puis rincez à l'eau.

Intérieur du couvercle - Lorsque le couvercle est encore chaud, essuyez l'intérieur avec une serviette en papier pour empêcher toute accumulation de graisse. Les éclats de graisse accumulée ressemblent à des éclats de peinture.

Surfaces en acier inoxydable - Lavez les surfaces avec un chiffon doux et une solution d'eau savonneuse. Veillez à frotter dans le sens du grain de l'acier inoxydable.

N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant de l'acide, des alcools minéraux ou du xylène. Rincez bien une fois le nettoyage terminé.

Préservez votre acier inoxydable
Votre grill ou son placard, son couvercle, son panneau de commande ainsi que ses étagères peuvent être en acier inoxydable. Préserver l'aspect optimal de l'acier inoxydable n'est pas compliqué. Nettoyez à l'eau savonneuse, rincez à l'eau claire et essuyez pour sécher. Pour les particules tenaces, vous pouvez utiliser une brosse non métallique.

⚠ IMPORTANT : N'utilisez pas de brosse métallique ni de détergents abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable de votre grill car ceci le rayerait.

⚠ IMPORTANT : Lorsque vous nettoyez les surfaces assurez-vous de frotter/essuyer dans le sens du grain pour préserver l'aspect de votre acier inoxydable.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

INSTALLATION DE L'ALIMENTATION EN GAZ

Spécifications générales relatives à la canalisation

Remarque : Veuillez entrer en contact avec votre municipalité pour prendre connaissance des codes de construction réglementant les installations de barbecues à gaz d'extérieur. en l'absence de Codes régionaux, vous devez vous conformer à la dernière édition du Code national des gaz combustibles : ANSI Z 223.1/NFPA 54, ou CAN/CGA-B149.1, Code des installations au gaz naturel et propane. ***NOUS RECOMMANDONS QUE CETTE INSTALLATION SOIT EFFECTUEE PAR UN PROFESSIONNEL.***

Certaines des exigences ci-dessous sont des exigences générales de la dernière édition du Code national des gaz combustibles : ANSI Z 223.1/NFPA 54, ou CAN/CGA-B149.1, Code des installations au gaz naturel et propane pour des spécifications exhaustives.

- Ce barbecue est conçu pour fonctionner avec une pression de colonne d'eau de 7 pouces (0,2526 psi).
- Une valve de fermeture manuelle doit être installée en extérieur, immédiatement avant la déconnexion rapide.
- Une valve de fermeture manuelle supplémentaire à l'intérieur devrait être installée dans la conduite d'alimentation en combustible annexe en un endroit accessible près de la conduite d'alimentation en gaz.
- La déconnexion rapide se raccorde à un tuyau NPT de 3/8 pouce à partir de la source de gaz. Le raccord de déconnexion rapide est un dispositif manuel qui arrête automatiquement le débit de gaz en provenance de la source lorsque le barbecue est débranché.
- Le raccord de déconnexion rapide peut être installé horizontalement, ou orienté vers le bas. L'installation du raccord avec l'extrémité ouverte orientée vers le haut peut entraîner l'accumulation d'eau et de débris.
- Les caches anti-poussière (bouchons de plastique fournis) contribuent à maintenir les extrémités ouvertes du raccord de déconnexion rapide propre lorsqu'ils sont déconnectés.
- L'élément de canalisation utilisé devrait être résistant à l'action du gaz naturel lorsque les raccords sont effectués.
- Le connecteur d'extérieur doit être fermement fixé à une construction rigide et permanente.

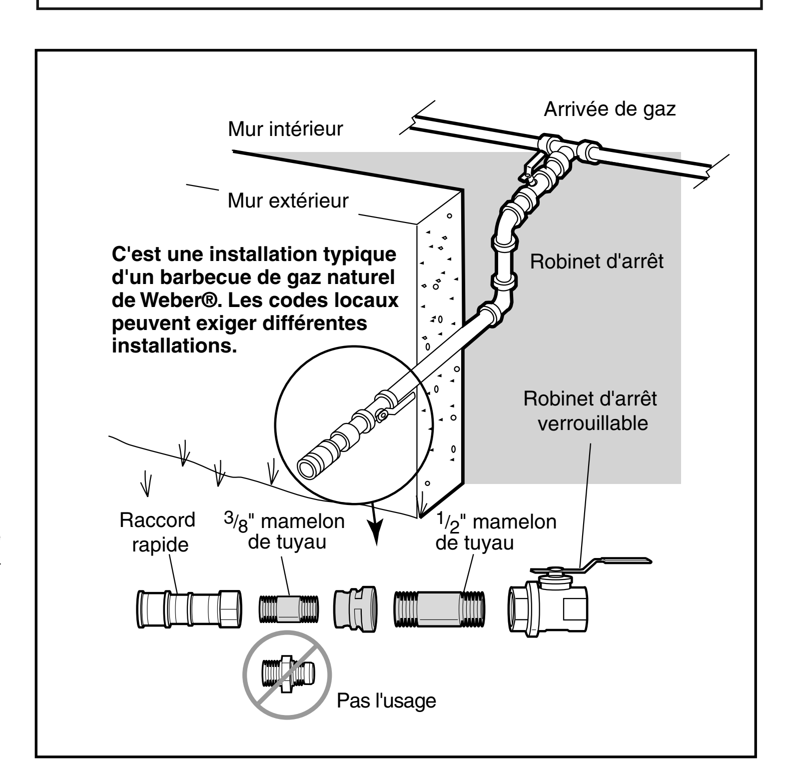
⚠ MISE EN GARDE : Ne faite spas passer le tuyau de 10 pieds sous un cache. Le tuyau doit être visible.

Conduite de gaz

- Si la longueur de canalisation nécessaire n'excède pas 50 pieds, utilisez un tube de 5/8" O.D. Une taille supérieure devrait être utilisée pour les longueurs supérieures à 50 pieds.
- La conduite de gaz peut être en tuyaux de cuivre, de type K ou L ; en tuyaux de plastique polyéthylène, avec une épaisseur de paroi minimale de 0,062 pouce ; ou de l'acier de poids standard (taille 40) ou en tuyau de fer forgé.
- Les tuyaux de cuivre doivent être recouverts d'étain si le gaz contient plus de 0,3 grammes de sulfure d'hydrogène pour 100 pieds cubes de gaz.
- Les tuyaux en plastique conviennent pour une utilisation souterraine en extérieur.
- Les canalisations de gaz en contact avec la terre, ou toute autre matière susceptible de corroder la canalisation, doivent être protégées contre la corrosion d'une manière homologuée.
- Les canalisations souterraines doivent être recouvertes d'une épaisseur minimale de 18".

Test des raccords
Tous les raccords et les joints doivent faire l'objet de contrôles de détection des fuites conformément aux codes régionaux et à toutes les procédures figurant dans la dernière édition du Code national des gaz combustibles : ANSI Z 223.1/NFPA 54, ou CAN/CGA-B149.1

⚠ DANGER
N'utilisez pas de flamme nue pour détecter les fuites de gaz. Assurez-vous de l'absence d'étincelles ou de flammes nues dans la zone où vous détectez les fuites. Ceci provoquerait un incendie ou une explosion susceptible de provoquer une blessure grave ou la mort ainsi que des dommages à la propriété.



TYPE DE GAZ

Votre grill à gaz est conçu en usine pour fonctionner avec du gaz naturel uniquement. Ne tentez jamais d'utiliser votre grill avec d'autres gaz que le type spécifié sur les plaques nominales du grill.

Votre grill fonctionne avec une pression de colonne d'eau de 7". Si le remplacement du tuyau s'avère nécessaire, vous devez obligatoirement utiliser les pièces spécifiées en usine. Veuillez consulter le revendeur le plus proche.

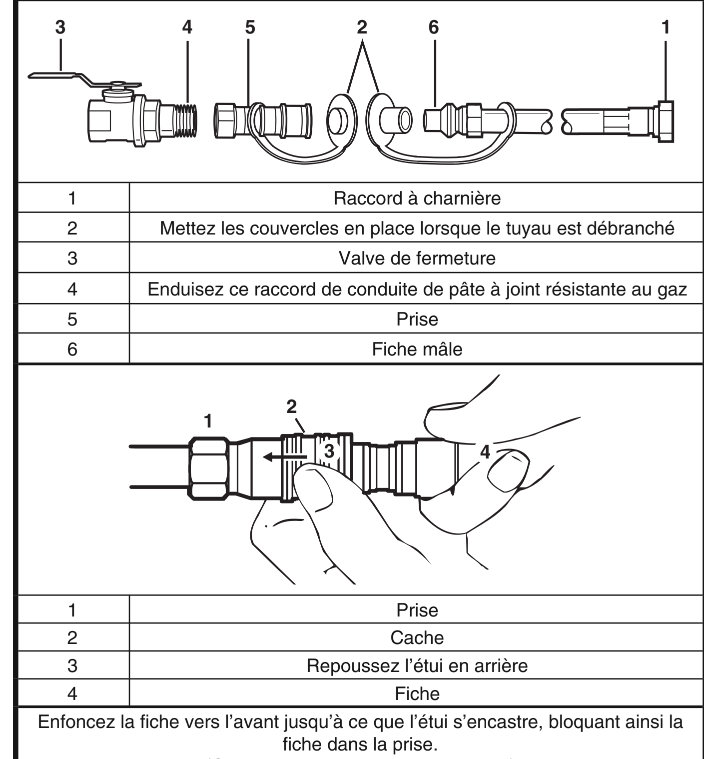
Pour des raisons de sécurité et de conception, la conversion d'un grill Weber® d'un fonctionnement au Gaz naturel à un fonctionnement au gaz PL nécessite le remplacement de la totalité du dispositif d'alimentation en gaz du grill. Si cela se révèle nécessaire, veuillez consulter votre revendeur pour de plus amples informations.

QU'EST-CE QUE LE GAZ NATUREL ?

Le gaz naturel, souvent appelé méthane, est un combustible moderne et sûr. Le gaz naturel vous est fourni par votre service public local et devrait être disponible facilement dans votre maison si celle-ci est déjà chauffée au gaz.

INSTALLATION PORTATIVE

Weber® recommande de déplacer le grill à au moins deux (2) pieds d'écart par rapport à l'arrivée de gaz et à toute surface inflammable. Une fois que l'arrivée de gaz a été installée et que vous avez effectué la détection des fuites conformément aux instructions de montage, vous êtes prêt à utiliser le grill. Pour raccorder le tuyau à l'arrivée de gaz, retirez le raccord externe, insérez le raccord du tuyau jusqu'au bout, puis relâchez le raccord externe. Cette procédure produira un raccord de gaz.



1	Raccord à charnière
2	Mettez les couvercles en place lorsque le tuyau est débranché
3	Valve de fermeture
4	Enduisez ce raccord de conduite de pâte à joint résistante au gaz
5	Prise
6	Fiche mâle

1	Prise
2	Cache
3	Repoussez l'étui en arrière
4	Fiche

Enfoncez la fiche vers l'avant jusqu'à ce que l'étui s'encastre, bloquant ainsi la fiche dans la prise.
(Ceci ouvre automatiquement le gaz.)
Lorsqu'elle est montée correctement, la fiche ne peut pas être retirée si vous ne repoussez pas le cache en l'arrière.
Pour débrancher, repoussez le cache en arrière puis retirez la fiche de la prise.
(Ceci coupe automatiquement le gaz.)

PREPARATION DE LA DETECTION DES FUITES

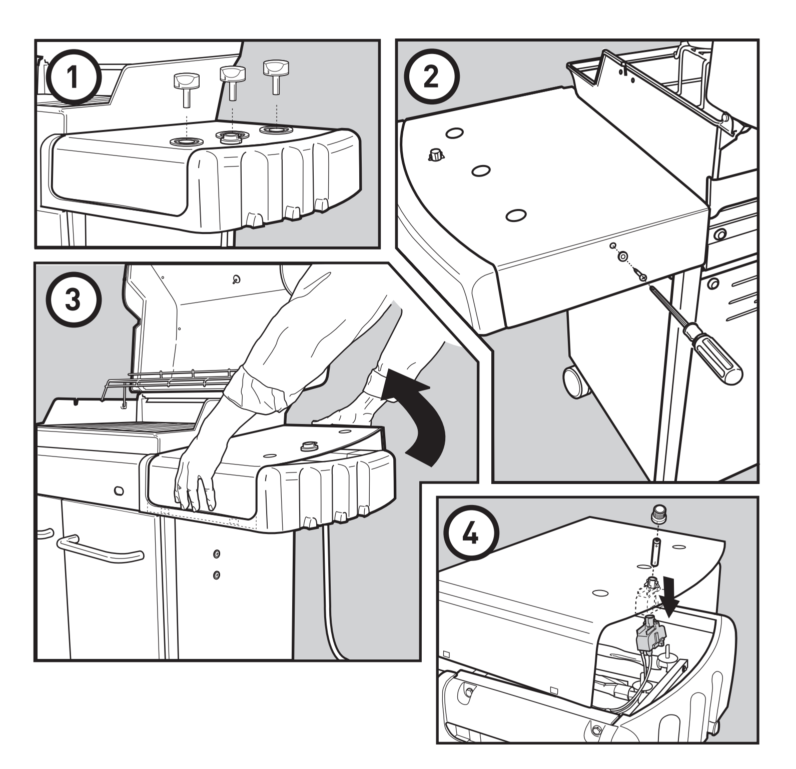
VERIFIEZ QUE TOUTES LES VALVES DU BRULEUR SONT FERMEES

Les valves sont expédiées en position fermée ("OFF"), mais vous devriez les vérifier pour vous assurer qu'elles sont fermées. Vérifiez en les valves en les enfonçant et en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Si elles ne tournent pas, elles sont fermées. Passez à l'étape suivante. Si elles tournent, continuez à les tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles ne tournent plus, elles sont maintenant fermées. Passez à l'étape suivante.

RETIREZ LES BOUTONS DE COMMANDE & LE PANNEAU DE COMMANDE POUR LA DETECTION DES FUITES

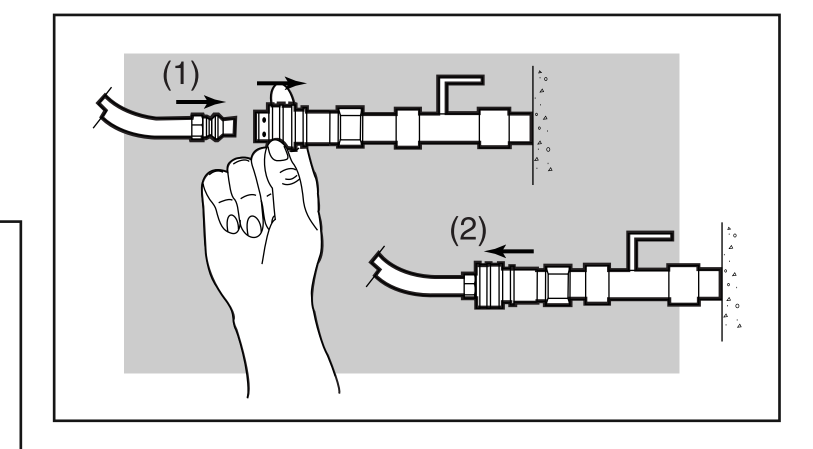
Il vous faudra : un tournevis cruciforme.

1) Retirez les boutons de commande.
2) Retirez la vis et la rondelle de l'arrière du panneau de commande avec un tournevis cruciforme.
3) Inclinez l'extrémité arrière du panneau de commande vers le haut. Enfoncez l'extrémité avant pour dégager les languettes de verrouillage. Retirez soigneusement le panneau de commande du cadre.
4) Déconnectez les câbles de l'allumeur du module d'allumage.
5) Remettez le panneau de commande en place lorsque vous avez terminé la Détection des fuites.



VERIFICATION DU RACCORD ENTRE LE TUYAU SOUPLE ET LE COLLECTEUR

Le tuyau à gaz naturel a été fixé pendant le processus de fabrication. Nous vous recommandons vraiment de vérifier qu'il n'y a pas de fuite au niveau du raccord entre le tuyau et le collecteur, en suivant les recommandations du présent Mode d'emploi, avant d'utiliser le barbecue.



DETECTION DES FUITES DE GAZ

⚠ DANGER

N'utilisez pas de flamme nue pour détecter les fuites de gaz. Assurez-vous de l'absence d'étincelles ou de flammes nues dans la zone pendant que vous détectez les fuites. Des étincelles ou des flammes nues provoqueraient un incendie ou une explosion susceptible d'entraîner une blessure grave ou la mort et des dommages à la propriété.



⚠ MISE EN GARDE : Vous devriez détecter les fuites de gaz à chaque fois que vous débranchez puis rebranchez un raccord de gaz.

Remarque : Tous les raccords effectués en usine ont fait l'objet de contrôles de détection des fuites minutieux. Les brûleurs ont été testés avec une flamme. Toutefois, par mesure de précaution, vous devriez vérifier à nouveau la totalité des raccords afin de détecter toute fuite avant d'utiliser votre barbecue à gaz Weber®. L'expédition et la manipulation peuvent desserrer ou détériorer un raccord de gaz.

⚠ MISE EN GARDE : Effectuez ces vérifications même si votre barbecue a été assemblé par un revendeur ou en boutique.

Il vous faudra : une solution d'eau savonneuse, et un chiffon ou une brosse pour l'appliquer.

Assurez-vous que le brûleur latéral est fermé (Voir PREPARATION A LA DETECTION DES FUITES). Retirez la totalité des boutons de commande de la valve et des vis. Retirez le dessus en porcelaine.

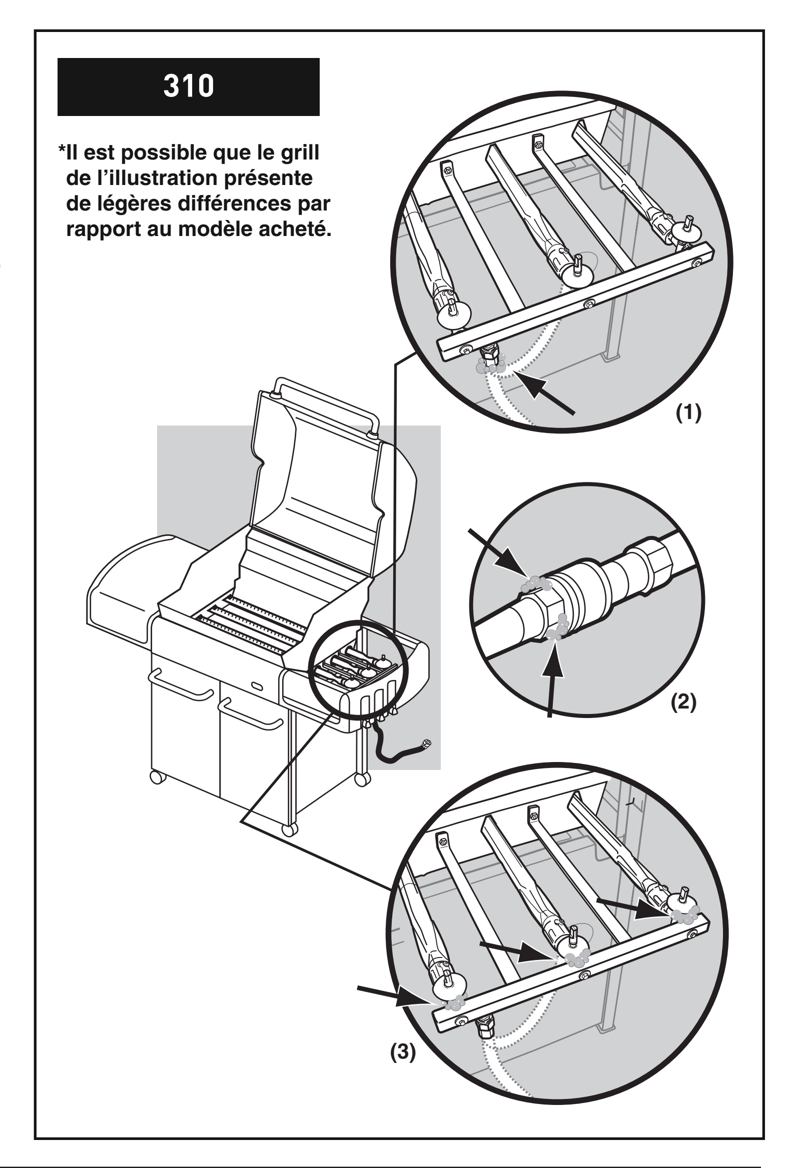
Pour effectuer la détection des fuites : Faites glisser le collier de la déconnexion rapide **(1)** en arrière. Enfoncez l'extrémité mâle du tuyau à l'intérieur de la déconnexion rapide, et maintenez la pression. Faites glisser le collier pour le fermer **(2)**. Si celui-ci ne s'engage pas ou ne se verrouille pas, répétez la procédure. Le gaz ne circulera pas tant que la déconnexion rapide ne sera pas correctement enclenchée.

Ouvrez l'arrivée de gaz.

Détectez les fuites en humidifiant les raccords à l'aide de la solution d'eau savonneuse et en regardant si des bulles se forment. Si des bulles se forment ou si une bulle grossit, cela indique la présence d'une fuite.

Remarque : Dans la mesure où certaines solutions de détection des fuites, y compris l'eau savonneuse, peuvent se révéler légèrement corrosives, la totalité des raccords devrait être rincée à l'eau après la détection des fuites.

⚠ MISE EN GARDE : N'allumez pas les brûleurs lorsque vous détectez les fuites.



Vérifiez :

1) Le raccord entre le tuyau et le collecteur.

⚠ MISE EN GARDE : En cas de fuite au niveau du raccord (1), resserrez le raccord avec une clé et détectez à nouveau les fuites à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. En cas de persistance d'une fuite une fois que vous avez resserré le raccord, fermez le gaz (OFF). N'UTILISEZ PAS LE GRILL. Veuillez entrer en contact avec le Représentant du Service clientèle le plus proche grâce aux coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www. weber.com®.

2) Le raccord entre le tuyau et la déconnexion rapide.
3) Les raccords entre les valves et le collecteur.

⚠ MISE EN GARDE : En cas de fuite au niveau des raccords (1) ou (2) fermez le gaz (OFF). N'UTILISEZ PAS LE GRILL. Veuillez entrer en contact avec le représentant du Service clientèle le plus proche grâce aux coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www. weber.com®.

Lorsque vous avez terminé les examens de détection des fuites, fermez l'arrivée de gaz (OFF) à la source et rincez les raccords à l'eau.

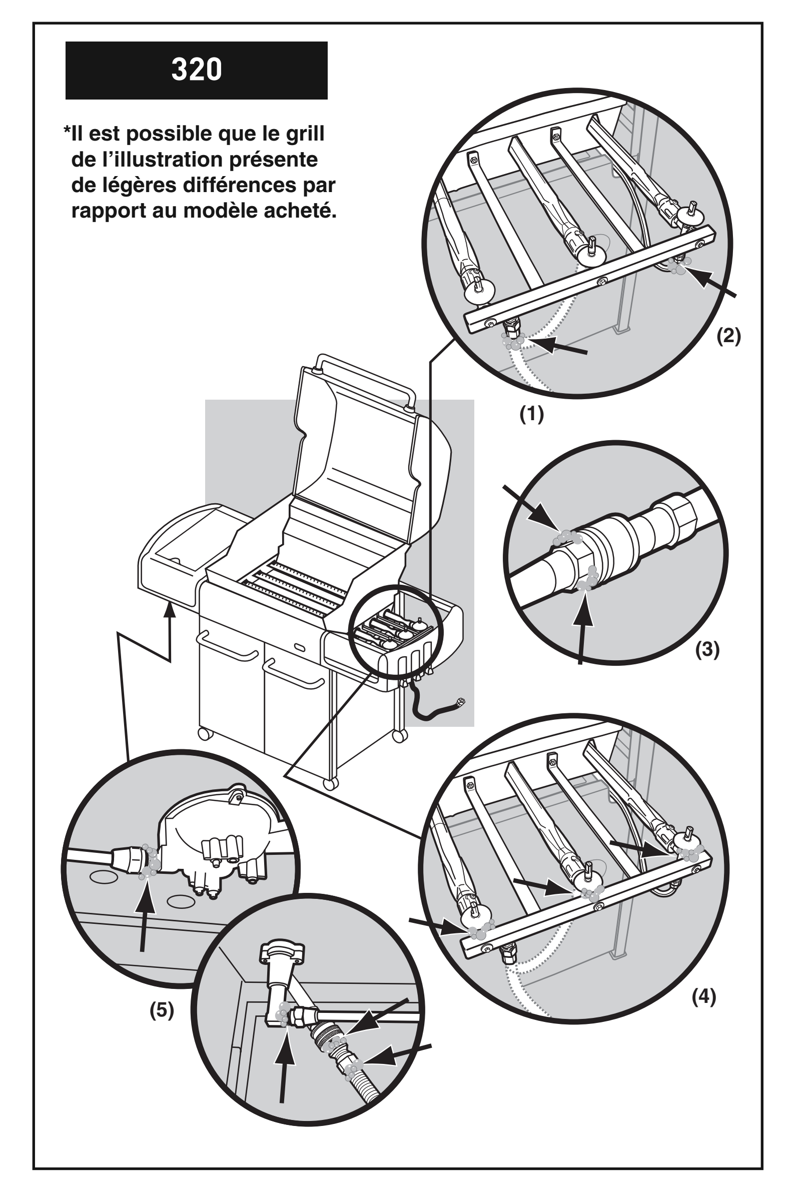
Vérifiez :
1) Le raccord entre le tuyau et le collecteur.
2) Le raccord entre le tuyau du brûleur latéral et le collecteur et le raccord entre le tuyau du brûleur latéral et la conduite de gaz du brûleur latéral.

⚠ **MISE EN GARDE : En cas de fuite au niveau du raccord (1), resserrez le raccord avec une clé et détectez à nouveau les fuites à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. En cas de persistance d'une fuite une fois que vous avez resserré le raccord, fermez le gaz (OFF). N'UTILISEZ PAS LE GRILL. Veuillez entrer en contact avec le représentant du Service clientèle le plus proche grâce aux coordonnées à votre disposition sur note site Internet. Connectez-vous sur www. weber.com®.**

3) Le raccord entre le tuyau et la déconnexion rapide.
4) Les raccords entre les valves et le collecteur.
5) Le raccord entre le tuyau du brûleur latéral et le brûleur latéral, les raccords entre la valve du brûleur latéral et l'orifice.

⚠ **MISE EN GARDE : En cas de fuite au niveau des raccords (2), (3), (4) ou (5), fermez le gaz (OFF). N'UTILISEZ PAS LE GRILL. Veuillez entrer en contact avec le Représentant du Service clientèle le plus proche grâce aux coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®.**

Lorsque vous avez terminé les examens de détection des fuites, fermez l'arrivée de gaz (OFF) à la source et rincez les raccords à l'eau.



INSTRUCTIONS RELATIVES A L'UTILISATION

ALLUMAGE

Vous trouverez des instructions d'allumage résumées à l'intérieur de la porte gauche du placard.

⚠ DANGER

Le fait de ne pas ouvrir le couvercle pendant que vous allumez les brûleurs du barbecue, ou de ne pas patienter 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper si le barbecue ne s'allumait pas, pourrait entraîner un embrasement explosif susceptible de provoquer une blessure grave ou la mort.

Dispositif d'allumage Crossover®

Remarque - Le dispositif d'allumage Crossover® allume le BRULEUR 1 avec une étincelle en provenance de l'électrode de l'allumeur située à l'intérieur du compartiment d'allumage Gas Catcher™. Vous générez l'énergie nécessaire à la production de l'étincelle en appuyant sur le bouton d'allumage électronique. Vous entendrez la formation des étincelles.

⚠ **MISE EN GARDE : Vérifiez le tuyau avant chaque utilisation du barbecue afin de détecter toute entaille, fissure, abrasion ou coupure. S'il s'avère que le tuyau est détérioré de quelque manière, n'utilisez pas le barbecue. Ne remplacez le tuyau que par un tuyau de rechange agréé par Weber®. Veuillez entrer en contact avec le Représentant du Service clientèle le plus proche grâce aux coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®.**

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

1) Ouvrez le couvercle.
2) Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont positionnés sur OFF. (Enfoncez le bouton de commande puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est positionné sur OFF.)
3) Ouvrez la valve d'arrivée de gaz.

⚠ **MISE EN GARDE : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert. Maintenez le visage et le corps à au moins un pied d'écart par rapport au trou d'allumage avec une allumette lorsque vous allumez le barbecue.**

4) Enfoncez le bouton de commande du BRULEUR 1 puis positionnez-le sur START/HI.
5) Enfoncez plusieurs fois le bouton d'allumage électronique. Vous entendrez les étincelles.
6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers le trou d'allumage avec une allumette à l'avant du boîtier de cuisson. Vous devriez voir une flamme.

⚠ **MISE EN GARDE : Si le brûleur ne s'allume pas, positionnez le bouton de commande du Brûleur 1 sur OFF et patientez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper avant d'essayer d'allumer le brûleur avec une allumette.**

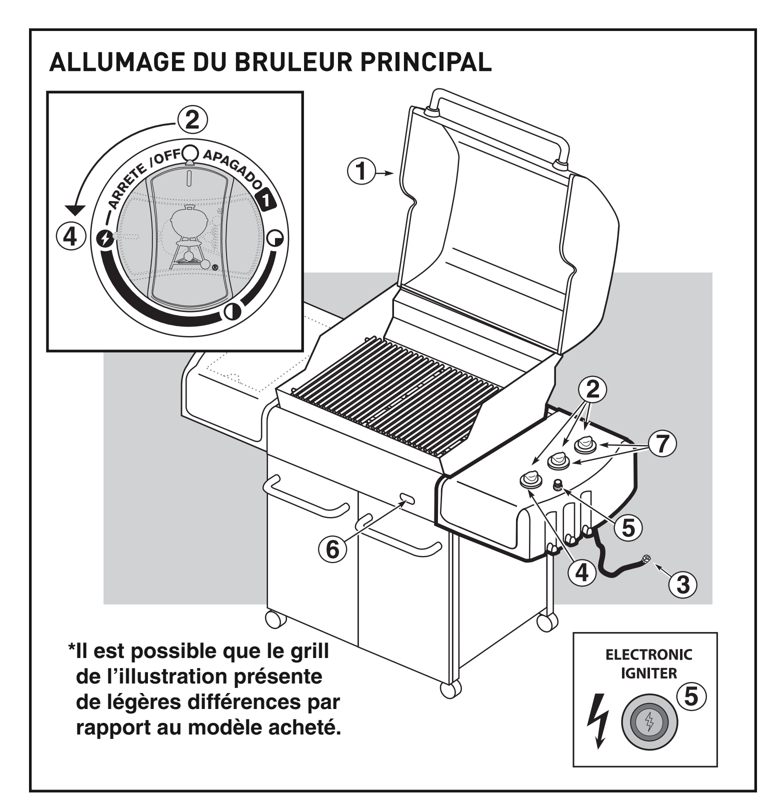
7) Une fois que le BRULEUR 1 est allumé, vous pouvez allumer le BRULEUR 2 et le BRULEUR 3.

Remarque - Allumez toujours le BRULEUR 1 en premier. Les autres brûleurs s'allument à partir du BRULEUR 1.

POUR ETEINDRE

Enfoncez et tournez chaque bouton de commande de brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position OFF. Fermez l'arrivée de gaz (OFF) à la source.

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL



***Il est possible que le grill de l'illustration présente de légères différences par rapport au modèle acheté.**

ALLUMAGE MANUEL DU BRULEUR PRINCIPAL

> ⚠**DANGER**
> **Le fait de ne pas ouvrir le couvercle pendant que vous allumez les brûleurs du barbecue, ou de ne pas patienter 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper si le barbecue ne s'allumait pas, pourrait entraîner un embrasement explosif susceptible de provoquer une blessure grave ou la mort.**

1) Ouvrez le couvercle.
2) Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont positionnés sur OFF. (Enfoncez chaque bouton de commande puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est positionné sur OFF.)
3) Ouvrer la valve d'arrivée de gaz.
4) Insérez le porte-allumette dans le trou d'allumage à l'avant du boîtier de cuisson.

⚠ **MISE EN GARDE : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert. Maintenez le visage et le corps à au moins un pied d'écart par rapport au trou d'allumage lorsque vous allumez le barbecue.**

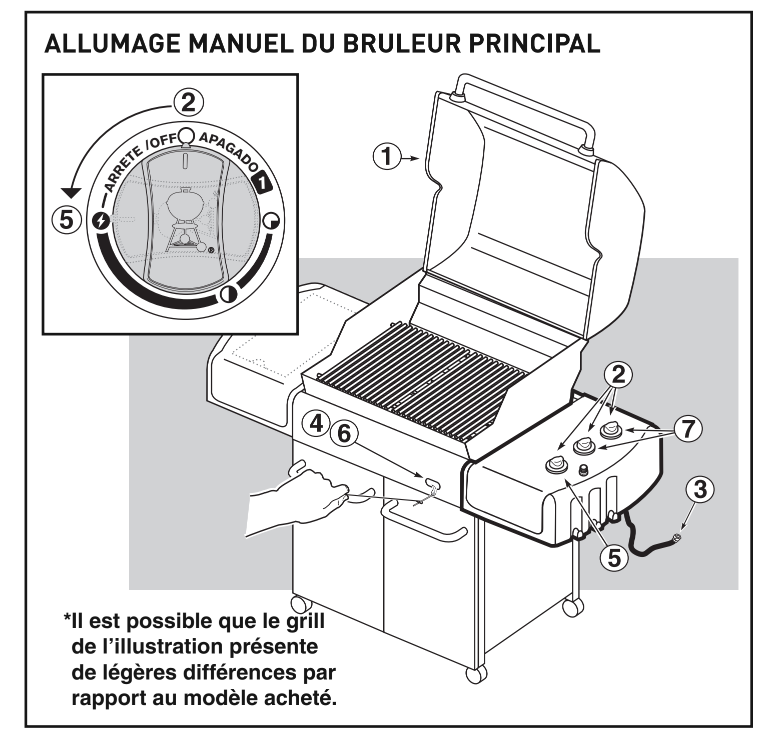
5) Enfoncez le bouton de commande du BRULEUR 1 et positionnez-le sur START/HI.
6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers le trou d'allumage à l'avant du boîtier de cuisson. Vous devriez voir une flamme.

⚠ **MISE EN GARDE : Si le brûleur ne s'allume pas, positionnez le bouton de commande du Brûleur 1 sur OFF puis patientez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper avant d'essayer à nouveau ou d'essayer de l'allumer avec une allumette.**

7) Une fois que le BRULEUR 1 est allumé, vous pouvez ouvrir le BRULEUR 2 et le BRULEUR 3.

Remarque - Allumez toujours le BRULEUR 1 *en premier. Les autres brûleurs s'allument à partir du* BRULEUR 1.

ALLUMAGE MANUEL DU BRULEUR PRINCIPAL



***Il est possible que le grill de l'illustration présente de légères différences par rapport au modèle acheté.**

POUR ETEINDRE

Enfoncez chaque bouton de commande puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre en position OFF. Fermez l'arrivée de gaz (OFF) à la source.

ALLUMAGE DU BRULEUR LATERAL

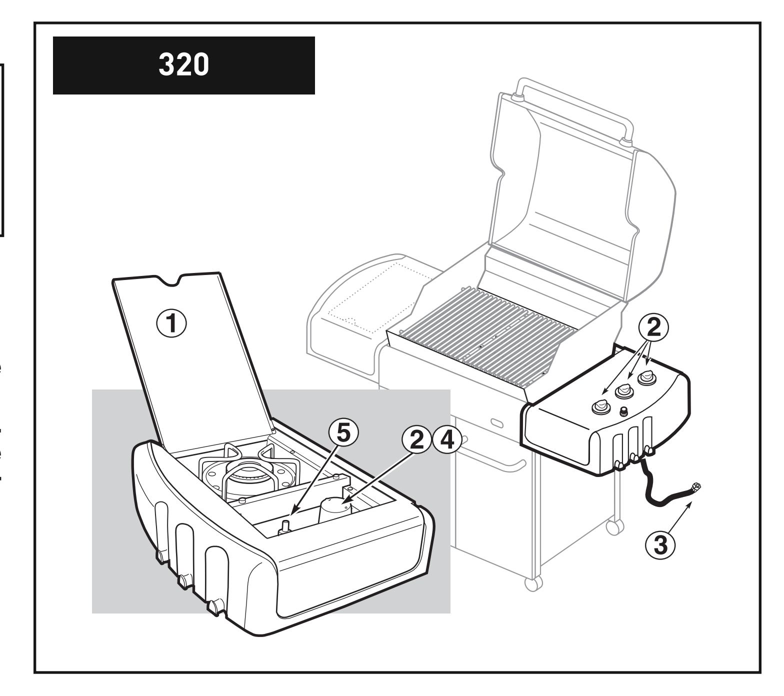
⚠ DANGER
Le fait de ne pas ouvrir le couvercle lorsque vous allumez le brûleur latéral, ou de ne pas patienter 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper si le brûleur latéral ne s'allumait pas, pourrait provoquer un embrasement explosif susceptible d'entraîner une blessure grave ou la mort.

⚠ MISE EN GARDE : Vérifiez le tuyau avant chaque utilisation du barbecue afin de détecter toute entaille, fissure, abrasion ou coupure. Si vous trouvez que le tuyau est détérioré de quelque manière que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez-le en utilisant uniquement un tuyau de rechange agréé par Weber®. Veuillez entrer en contact avec le Représentant du Service clientèle le plus proche au moyen des coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®.

1) Ouvrez le couvercle du brûleur latéral.
2) Vérifiez que la valve du brûleur latéral est fermée (Enfoncez le bouton de commande et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est positionné sur "OFF") et que toutes les valves de commande du brûleur principal sont fermées (enfoncez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre).
3) Ouvrez la valve d'arrivée de gaz.
4) Enfoncez et tournez la valve de commande du brûleur latéral vers "HI".
5) Appuyez plusieurs fois sur le bouton de l'allumeur de sorte qu'il produise un déclic à chaque fois.

⚠ ATTENTION : Il peut être difficile de voir la flamme du brûleur latéral par une journée claire et ensoleillée.

⚠ MISE EN GARDE : Si le brûleur latéral ne s'allume pas :
a) Fermez la valve de commande du brûleur latéral, les brûleurs principaux et l'arrivée de gaz à la source.
b) Patientez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper avant d'essayer à nouveau, ou essayez de l'allumer avec une allumette (voir "Allumage manuel du brûleur latéral").



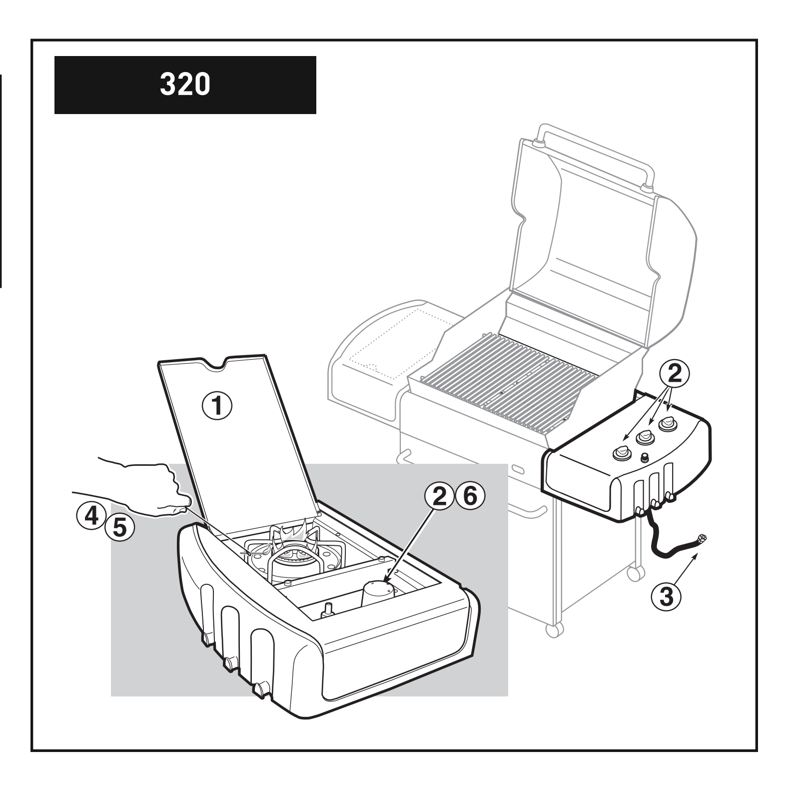
ALLUMAGE MANUEL DU BRULEUR LATERAL

⚠ DANGER
Le fait de ne pas ouvrir le couvercle lorsque vous allumez le brûleur latéral ou de ne pas patienter 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper si le brûleur latéral ne s'allumait pas pourrait provoquer un embrasement explosif susceptible de provoquer une blessure grave ou la mort.

1) Ouvrez le couvercle du brûleur latéral.
2) Vérifiez que la valve du brûleur latéral est fermée (Enfoncez le bouton de commande puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est positionné sur "OFF") et que toutes les valves de commande du brûleur principal sont fermées (enfoncez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre).
3) Ouvrez la valve d'arrivée de gaz.
4) Placez une allumette dans un porte-allumette et frottez-la.
5) Tenez le porte-allumette et allumez les deux côtés du brûleur avec l'allumette.
6) Enfoncez et tournez la valve de commande du brûleur latéral pour la positionner sur "HI".

⚠ ATTENTION : Il peut être difficile de distinguer la flamme du brûleur latéral par une journée claire et ensoleillée.

⚠ MISE EN GARDE : Si le brûleur latéral ne s'allume pas :
a) Fermez la valve de commande du brûleur latéral, les brûleurs principaux et l'arrivée de gaz à la source.
b) Patientez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper avant d'essayer à nouveau.



DEPANNAGE

PROBLEME	VERIFICATION	SOLUTION
Les brûleurs produisent une flamme jaune ou orange, et une odeur de gaz se dégage.	Inspectez la Grille anti-araignées/insectes pour détecter toute obstruction éventuelle. (Blocage des trous.)	Nettoyez les Grilles anti-araignées/insectes. (Voir la Section “Maintenance annuelle”)
Le brûleur ne s’allume pas, ou la flamme est petite en position “HI”.	Le tuyau d’alimentation en combustible est-il plié ou pincé ?	Redressez le tuyau d’alimentation en combustible.
	Le brûleur s’allume-t-il avec une allumette ?	Si vous pouvez allumer le Brûleur gauche avec une allumette, vérifiez à nouveau le dispositif d’allumage électronique.
Des embrasements se produisent :	Préchauffez-vous le barbecue selon la méthode recommandée ?	tous les brûleurs doivent être réglés sur “HI” pendant 10 à 15 minutes pour le préchauffage.
	Les grilles de cuisson et les barres Flavorizer® sont-elles recouvertes d’une épaisse couche de graisse brûlée ?	Nettoyez méticuleusement. (Voir la Section “Nettoyage”)
⚠ ATTENTION : Ne recouvrez pas le plateau inférieur de papier aluminium.	Le plateau inférieur est-il “sale” et ne permet-il plus à la graisse de couler vers l’égouttoir ?	Nettoyez le plateau inférieur.
L’aspect de la flamme du brûleur est irrégulier. La flamme est petite lorsque le brûleur est réglé sur “HI.” Les flammes ne se trouvent pas sur toute la longueur du tube du brûleur.	Les brûleurs sont-ils propres ?	Nettoyez les brûleurs. (Voir la Section “Maintenance”.)
L’intérieur du couvercle semble “s’écailler.” (Cela ressemble à des éclats de peinture.)	Le couvercle est émaillé ou en acier inoxydable, il n’est pas peint. Il ne peut pas “s’écailler”. Ce que vous voyez, ce sont des éclats de graisse carbonisée qui se détachent de la surface du couvercle. **IL NE S’AGIT PAS D’UN DEFAUT.**	Nettoyez méticuleusement. (Voir la Section “Nettoyage”.)
Si vous ne parvenez pas à résoudre les problèmes en utilisant ces méthodes, veuillez entrer en contact avec le Représentant du Service clientèle le plus proche grâce aux coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®.		

DEPANNAGE DU BRULEUR LATERAL

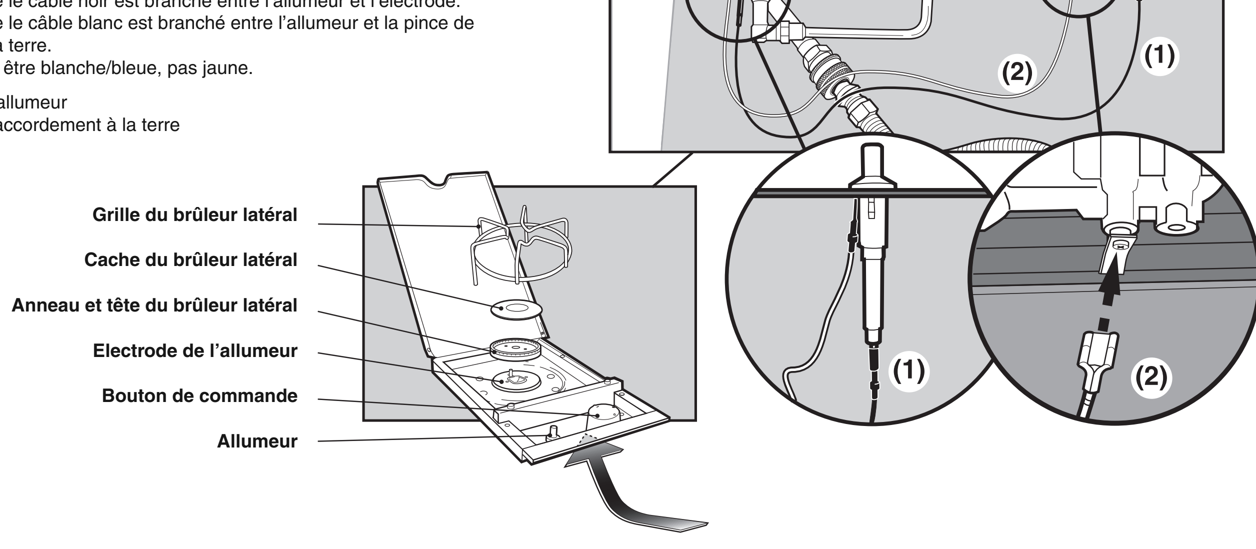
PROBLEME	VERIFICATION	SOLUTION
Le brûleur latéral ne s’allume pas.	L’arrivée de gaz est-elle fermée ?	Ouvrez l’arrivée de gaz.
La flamme est petite en position “HI”.	Le tuyau d’alimentation en combustible est-il plié ou pincé ?	Redressez le tuyau.
L’allumage par bouton poussoir ne fonctionne pas.	Le brûleur s’allume-t-il avec une allumette ?	Si le brûleur s’allume avec une allumette, vérifiez l’allumeur (voir ci-dessous).
Si vous ne parvenez pas à résoudre les problèmes en utilisant ces méthodes, veuillez entrer en contact avec le Représentant du Service clientèle le plus proche grâce aux coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®.		

MAINTENANCE DU BRULEUR LATERAL

⚠ MISE EN GARDE : La totalité des commandes de gaz et des valves d'alimentation devraient être positionnées sur "OFF".

Assurez-vous que le câble noir est branché entre l'allumeur et l'électrode.
Assurez-vous que le câble blanc est branché entre l'allumeur et la pince de raccordement à la terre.
L'étincelle devrait être blanche/bleue, pas jaune.

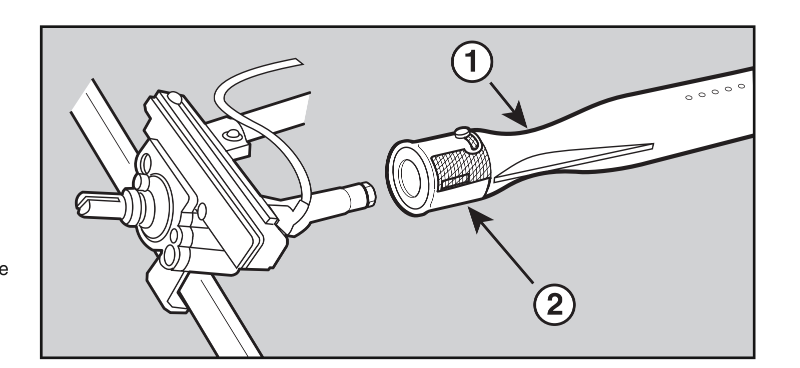
1) Câble de l'allumeur
2) Câble de raccordement à la terre
3) Brûleur



GRILLES ANTI-ARAIGNEES/INSECTES WEBER®

Votre barbecue à gaz Weber®, comme tout appareil à gaz d'extérieur, constitue une cible pour les araignées et les autres insectes. Ceux-ci peuvent faire leur nid dans la section des venturi **(1)** des tubes du brûleur. Ceci bloque le débit normal du gaz, et risque de provoquer le retour du gaz à l'extérieur de l'ouverture destinée à l'air nécessaire à la combustion. Ceci pourrait entraîner un incendie à l'intérieur et autour des ouvertures destinées à recevoir l'air nécessaire à la combustion, au-dessous du panneau de commande, provoquant une détérioration grave de votre barbecue.
L'ouverture destinée à recevoir l'air nécessaire à la combustion est protégée par une grille en acier inoxydable **(2)** afin d'empêcher les araignées et les autres insectes d'accéder aux tubes du brûleur à travers les ouvertures de circulation de l'air nécessaire à la combustion.
Nous vous recommandons d'inspecter les Grilles anti-araignées/insectes au moins une fois par an. (Voir la Section "Maintenance annuelle".) Veuillez également inspecter et nettoyer les Grilles anti-araignées/insectes si l'un des symptômes suivant se produisait :

1) Une odeur de gaz associée à l'aspect jaune et faible des flammes du brûleur.
2) Le barbecue n'atteint pas la température.
3) Le barbecue ne chauffe pas de façon homogène.
4) Un ou plusieurs brûleurs ne s'allument pas.



⚠ DANGER

Le fait de ne pas corriger les symptômes mentionnés ci-dessus pourrait entraîner un incendie, susceptible de provoquer une blessure grave ou la mort et des dommages à la propriété.

MAINTENANCE ANNUELLE

Inspection et nettoyage de la Grille anti-araignées/insectes

Pour inspecter les Grilles anti-araignées/insectes, retirez le panneau de commande. En cas de présence de poussière ou d'impuretés sur les grilles, retirez les brûleurs pour nettoyer les grilles.

Brossez légèrement les Grilles anti-araignées/insectes avec une brosse à poils souples (par exemple, une vieille brosse à dents).

⚠ ATTENTION : Ne nettoyez pas les Grilles anti-araignées/insectes à l'aide d'ustensiles durs ou coupants. Ne délogez pas les Grilles-anti araignées/insectes de leurs emplacements et n'élargissez pas les ouvertures des grilles.

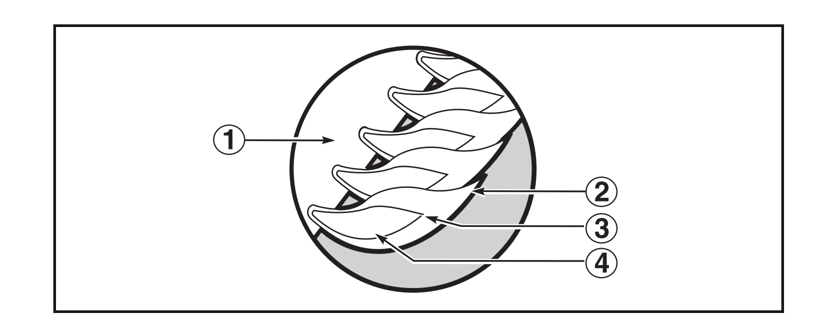
Tapotez légèrement le brûleur pour faire sortir les débris et les impuretés du tube du brûleur. Une fois que les Grilles anti-araignées/insectes sont propres, remettez les brûleurs en place.
Si la Grille anti-araignées/insectes se détériore ou ne peut pas être nettoyée, veuillez entrer en contact avec le Représentant du service clientèle le plus proche à l'aide des coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®.

ASPECT DE LA FLAMME DU BRULEUR PRINCIPAL

Les brûleurs du barbecue à gaz Weber® ont été paramétrés en usine pour recevoir le mélange d'air et de gaz correct. L'illustration montre l'aspect correct de la flamme.

1) Tube du brûleur
2) Les extrémités flamboient de temps en temps en jaune
3) Bleu clair
4) Bleu foncé

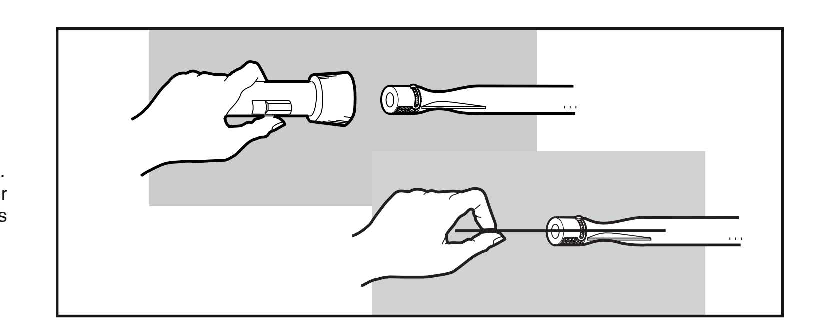
Si les flammes ne semblent pas uniformes tout au long du tube du brûleur, suivez les procédures de nettoyage du brûleur.



PROCEDURE DE NETTOYAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

Fermez l'arrivée de gaz.
Retirez le collecteur (Voir "Remplacez les Brûleurs principaux").
Regardez à l'intérieur de chaque brûleur avec une lampe torche.
Nettoyez l'intérieur des brûleurs à l'aide d'un fil de fer (un cintre déplié fera l'affaire).
Vérifiez et nettoyez les orifices des clapets d'arrivée d'air aux extrémités des brûleurs.
Vérifiez et nettoyez les orifices à la base des valves. Utilisez une Brosse en fils d'acier pour nettoyer l'extérieur des brûleurs. Cela permet de s'assurer que tous les ports des brûleurs sont entièrement ouverts.

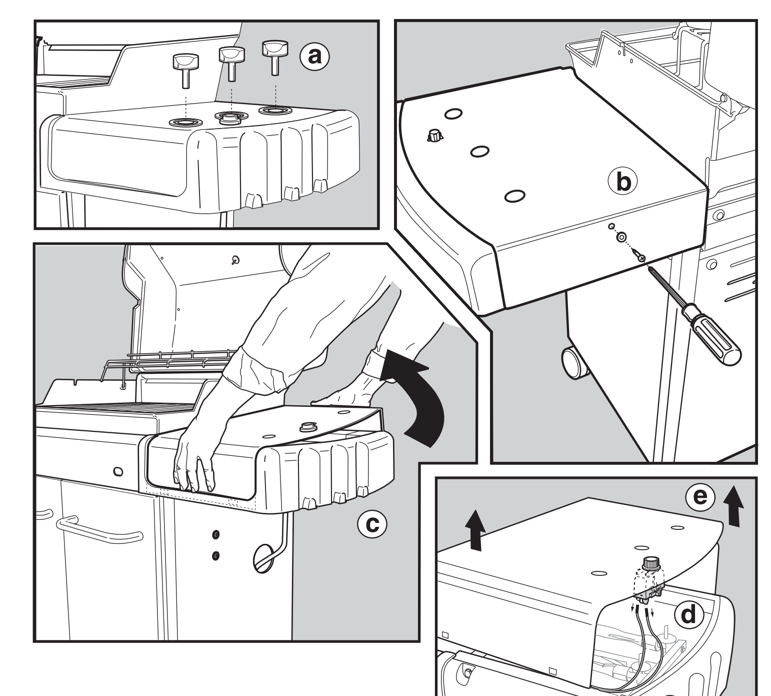
⚠ **ATTENTION : N'élargissez pas les ports des brûleurs pendant le nettoyage.**



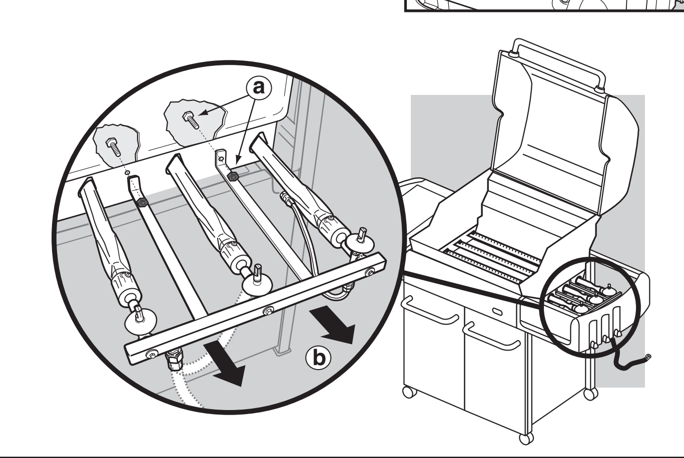
REMPLACEMENT DES BRULEURS PRINCIPAUX

1) Votre barbecue à gaz Weber® doit être FERME et avoir refroidi.
2) Fermez le gaz (OFF) à la source.

3) Pour retirer la panneau de commande :
   (a) Retirez les boutons de commande des brûleurs.
   (b) Retirez la vis et la rondelle de l'arrière du panneau de commande à l'aide d'un tournevis cruciforme.
   (c) Orientez l'extrémité arrière du panneau de commande vers le haut. Enfoncez l'extrémité avant pour
   dégager les languettes de verrouillage.
   (d) Déconnectez les câbles de l'allumeur du module d'allumage.
   (e) Retirez soigneusement le panneau de commande du coffrage.



4) Desserrez les deux écrous **(a)** qui maintiennent le collecteur contre le boîtier de cuisson. Retirez l'ensemble collecteur et valve des brûleurs **(b)** et posez-le soigneusement à l'écart.

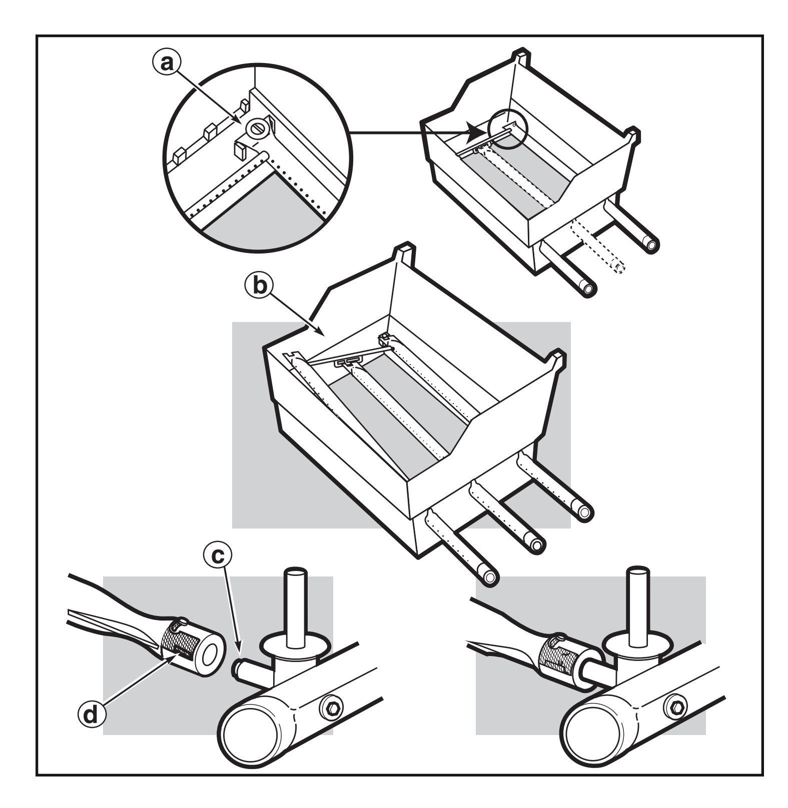


5) Faites glisser l'ensemble du brûleur hors du dessous de la vis et de la rondelle de guidage **(a)** dans les coins du boîtier de cuisson.
6) Soulevez et faites tourner l'ensemble du brûleur légèrement, pour séparer le tube Crossover **(b)** des brûleurs. Retirez les brûleurs du boîtier de cuisson.
7) Pour remettre les brûleurs en place, inversez les étapes 3) à 7).

⚠ **ATTENTION : Les ouvertures du brûleur (c) doivent être correctement placées au-dessus des orifices de la valve (d).**

Vérifiez que le montage est correct avant de fixer le collecteur en place.

⚠ **MISE EN GARDE : Une fois que vous avez remis les conduites de gaz en place, vous devriez les examiner pour détecter toute fuite à l'aide d'une solution d'eau savonneuse avant d'utiliser le barbecue. (Voir l'Etape : "Détection des fuites de gaz.")**



OPERATIONS DU SYSTEME D'ALLUMAGE CROSSOVER®

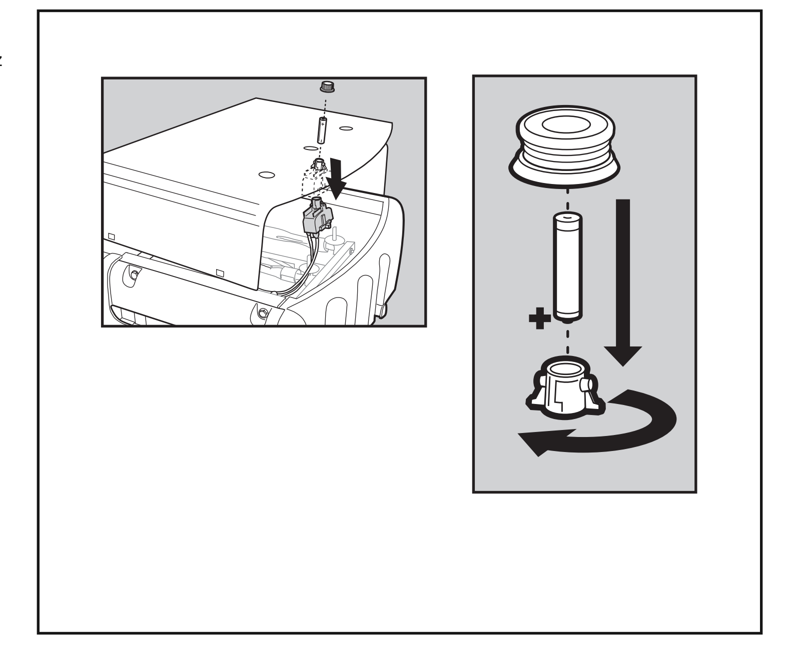
Si le dispositif d'allumage Crossover® ne parvient pas à allumer le BRULEUR 1, allumez le BRULEUR 1 avec une allumette. Si le BRULEUR 1 s'allume avec une allumette, vérifiez ensuite le Dispositif d'allumage électronique.

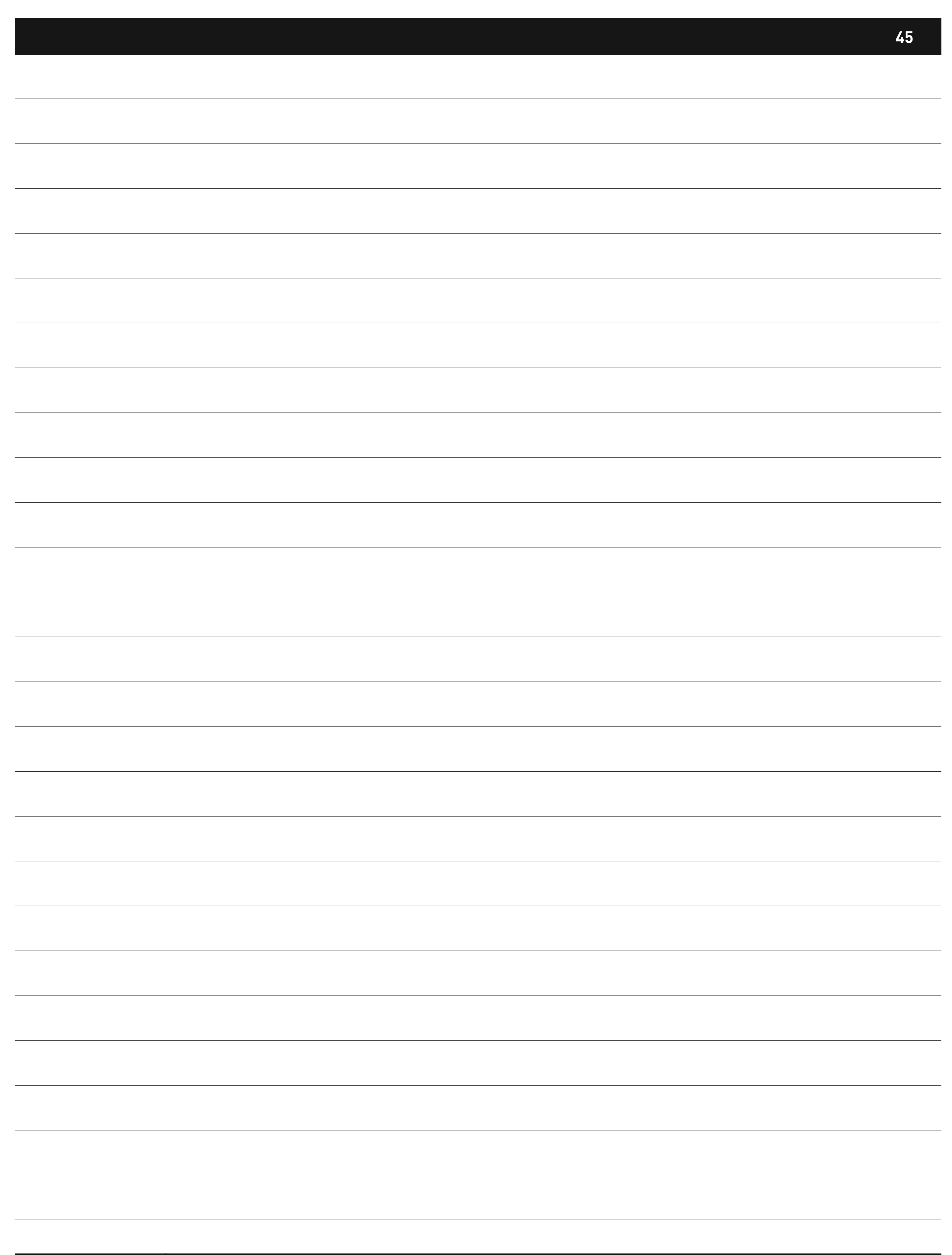
- Vérifiez si les deux câbles d'allumage sont correctement fixés.
- Vérifiez si le Bouton d'allumage électronique fonctionne en écoutant et en regardant si des étincelles sont créées au niveau du BRULEUR 1.

REMPLACEZ LA PILE SI NECESSAIRE

Pile alcaline AAA uniquement. *Voir l'illustration:*

Si le Système d'allumage électronique ne s'allume pas, veuillez entrer en contact avec le Représentant du Service clientèle de votre région grâce aux coordonnées de notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®.





⚠ ATTENTION: This product has been safety tested and is only certified for use in a specific country. Refer to country designation located on outer carton.

These parts may be gas carrying or gas burning components. Please contact Weber-Stephen Products Co., Customer Service Department for genuine Weber-Stephen Products Co. replacement part(s) information.

⚠ WARNING: Do not attempt to make any repair to gas carrying or gas burning components without contacting Weber-Stephen Products Co., Customer Service Department. Your actions, if you fail to follow this product Warning, may cause a fire or an explosion resulting in serious personal injury or death and damage to property.

⚠ ATENCIÓN: A este producto se le han realizado pruebas de seguridad y ha sido certificado para usarse en un país específico. Refiérase al país indicado en la parte externa del cartón de empaque.

Estas partes pueden ser componentes que transporten gas o lo quemen. Por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Weber-Stephen Products Co. para obtener información sobre las partes de repuesto Weber-Stephen Products Co. genuinas.

⚠ ADVERTENCIA: No trate de realizar reparación alguna a los componentes que transporten o quemen gas sin antes ponerse en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Weber-Stephen Products Co. Si no llegase a acatar esta advertencia, sus acciones podrían causar un fuego o una explosión que resulte en lesiones personales serias o la muerte o daños a la propiedad.

⚠ ATTENTION : Ce produit a été soumis à des tests de sécurité et est uniquement certifié pour une utilisation dans un pays spécifique. Consultez l'emballage externe pour en savoir plus sur le pays d'utilisation approprié.

Ces pièces peuvent être des composants d'acheminement ou de combustion de gaz. Contactez le service clientèle de Weber-Stephen Products Co. pour en savoir plus sur les pièces de rechange Weber-Stephen Products Co. d'origine.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne tentez pas d'effectuer des réparations quelles qu'elles soient sur des composants d'acheminement ou de combustion de gaz sans contacter préalablement le service clientèle de Weber-Stephen Products Co. Le non-respect du présent avertissement peut résulter en un incendie ou une explosion susceptibles de provoquer des blessures graves voire mortelles ainsi que des dommages matériels.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.
www.weber.com®

FOUR GOOD REASONS TO REGISTER YOUR WEBER® GRILL RIGHT NOW
CUATRO BUENAS RAZONES PARA REGISTRAR SU ASADOR WEBER® AHORA MISMO
QUATRE BONNES RAISONS D'ENREGISTRER VOTRE GRILL WEBER® DES MAINTENANT

Register your grill online at www.weber.com® (If you register online, you do not need to send in this registration card.)

Registre su asador en línea en www.weber.com® (Si usted se registra en línea, no necesita enviar esta tarjeta de registro.)

Enregistrez votre grill en ligne sur www.weber.com® (Si vous vous inscrivez en ligne, vous n'avez pas besoin de retourner la présente carte d'enregistrement.)

Spring. Summer. Fall. Winter. Four FREE issues of *Weber Nation™*, our hot e-mail newsletter all about grilling, will be coming your way. Each issue is packed with grilling tips and advice, triple-tested recipes, and everything you need to know to become a bona fide Weber Grilling Guru. All you have to do to activate your subscription is log on to www.weber.com® and register your grill. We'll ask you a few short questions about the kind of food you like to grill and the topics that interest you so we can serve up your newsletter just the way you like it. Whether you are just starting out or a practiced hand at the grill, you'll get just what you need to perfect your skills. So don't put it off. Register now. Your hunger (and your pride) will thank you for it.

Primavera. Verano. Otoño. Invierno. Le estarán llegando cuatro ediciones GRATUITAS de Weber Nation™, nuestro candente boletín por correo electrónico acerca de todo lo concerniente a cocinar con asadores. Cada edición viene repleta con sugerencias y consejos prácticos respecto al cocinar con asadores, recetas probadas por triplicado, además de todo lo que usted necesita saber para convertirse en un genuino Guru Weber en Asar. Lo único que necesita hacer para activar su suscripción es conectarse a www.weber.com® y registrar su asador. Le preguntaremos algunas breves preguntas sobre el tipo de comidas que le gusta asar y sobre los tópicos de su interés de manera que podamos servirle un boletín justo a su gusto. Bien sea que usted esté empezando a cocinar con asador o sea un veterano en el tema, usted recibirá justo lo que necesita para perfeccionar sus destrezas. Así que no lo deje para más tarde. Inscríbase ya Su apetito (y su orgullo) se lo agradecerán.

Printemps. Été. Automne. Hiver. Vous recevrez quatre exemplaires GRATUITS de Weber Nation™, notre lettre d'information électronique contenant toutes les actualités sur les grillades. Chaque numéro regorge d'astuces et de conseils pour les grillades, de recettes éprouvées, plus tout ce que vous devez savoir pour devenir un véritable Gourou des grillades Weber. Pour activer votre inscription, il vous suffit de vous connecter sur www.weber.com® et d'enregistrer votre grill. Nous vous poserons quelques questions brèves sur le type d'aliments que vous aimez griller et sur les thèmes qui vous intéressent afin que nous puissions vous envoyer une lettre d'information adaptée à vos goûts. Que vous débutiez ou que vous soyez expérimenté dans le domaine des grillades, vous recevrez juste ce dont vous avez besoin pour perfectionner vos compétences. Alors n'attendez pas. Inscrivez-vous dès maintenant. Votre appétit (et votre fierté) vous en remercieront.

1. How Can We Reach You? / ¿Cómo Podemos Ponernos En Contacto Con Usted? / Comment Pouvons-nous Vous Joindre?

First Name / Nombre / Prénom **M.I. / Inicial / Seconde Initiale** **Last Name / Apellido / Nom**

Address / Dirección / Adresse **Apt. # / Apt. # / Appt. #** **City / Ciudad / Ville**

State / Estado / État **Zip Code / Código Postal / Code Postal** **Telephone / Teléfono / Téléphone**

( ) –

E-mail Address / Dirección De Correo Electrónico / Adresse E-mail

2. How would you prefer for us to contact you? / ¿Cómo preferiría que nos pongamos en contacto con usted? / Comment préfèreriez-vous que nous vous contactions?

1. ☐ By US mail / Por correo / Par courrier postal américain
2. ☐ By e-mail / Por correo electrónico / Par e-mail
3. ☐ By phone / Por teléfono / Par téléphone
4. ☐ No preference / Ninguna preferencia / Aucune préférence
5. ☐ Please don't contact me unless it is in regards to a technical matter related to my grill / Por favor no se pongan en contacto conmigo a menos que sea sobre un tema técnico relacionado con el asador / Merci de ne me contacter que si votre appel concerne un problème technique concernant mon grill
6. ☐ I prefer to receive information in Spanish / Prefiero recibir información en español / Je préfère recevoir des informations en espagnol

3. When did you buy your grill? / ¿Cuándo compró usted el asador? / Quand avez-vous acheté votre grill?

Month / Mes / Mois Day / Día / Jour Year / Año / Année

4. Without tax, how much did you pay for your grill? / ¿Sin impuesto, cuánto pagó por el asador? / Hors taxes, combien avez-vous payé votre grill?

$ .00

5. Where did you buy your grill? / ¿Dónde compró el asador? / Où avez-vous acheté votre grill?

6. Which model did you purchase? / ¿Qué modelo compró? / Quel modèle avez-vous acheté?

1. ☐ Genesis® E-310
2. ☐ Genesis® S-310
3. ☐ Genesis® E-320
4. ☐ Genesis® S-320

7. Have you ever owned a Weber® grill before? / ¿Ha tenido alguna vez antes un asador Weber®? / Avez-vous déjà possédé un grill Weber® auparavant ?

1. ☐ Yes / Sí / Oui
   Number of Weber® gas grills owned: / Número de asadores de gas Weber® que ha tenido: / Nombre de grills à gaz Weber® possédés:
   Number of Weber® charcoal grills owned: / Número de asadores de carbón Weber® que ha tenido: / Nombre de grills à charbon Weber® possédés :
2. ☐ No, this is my first Weber® grill / No, éste es mi primer asador Weber® / Non, il s'agit de mon premier grill Weber®

PLEASE CONTINUE ON BACK / POR FAVOR CONTINÚE EN EL REVERSO / VEUILLEZ CONTINUER AU VERSO. ➤ ➤ ➤

▲

Thanks for sharing your contact information with us. Again, it all stays strictly between us — Weber does not share customers' names with anyone else. If you need replacement parts or have questions about the assembly, use or maintenance of your grill, please call Weber Customer Service.

Gracias por compartir su información de contacto con nosotros. De nuevo, todo quedará estrictamente entre nosotros — Weber no comparte los nombres de sus clientes con nadie. Si necesita partes de repuesto o tiene preguntas acerca del ensamblaje, uso o mantenimiento del su asador, por favor llame al Departamento de Soporte y Servicio al Cliente de Weber.

Merci de nous avoir communiqué vos coordonnées. Nous vous rappelons que ces informaitons resteront strictement entre nous : Weber ne communique les noms de ses clients à personne. Si vous avez besoin de pièces de rechange ou si vous avez des questions sur le montage, l'utilisation ou l'entretien de votre grill, veuillez consulter le Service Client de Weber.

For purchases made in the U.S.:
Para compras hechas en los Estados Unidos:
Pour les achats effectués aux États-Unis:
Product Registration
P.O. Box 1999
Palatine, IL 60078-1999
1-800-446-1071

For purchases made in Mexico:
Para compras hechas en México:
Pour les achats effectués au Mexique:
Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
Av. López Mateos Sur No. 2077, Local 29
Col. Chapalita 44510 • Guadalajara, Jalisco
Teléfono – (33) 31 22 12 23
R.F.C. WPR 030919 ND4

For purchases made in Canada:
Para compras hechas en Canadá:
Pour les achats effectués au Canada:
Product Registration
P.O. Box 40530
Burlington, ON L7P 4W1
1-800-265-2150

Knowing more about who buys our grills helps the crew back in R&D come up with new cutting edge Weber products. Please fill in the answers you feel comfortable sharing with us, and pass by any question you prefer to leave blank. Thank you for being so generous.

Saber más sobre quién compra nuestros asadores ayuda al equipo de Investigación y Desarrollo a concebir nuevos productos Weber de avanzada. Por favor rellene las respuestas con las que se sienta más cómodo en compartir con nosotros, y pase por alto cualquier pregunta que prefiera dejar en blanco. Gracias por su generosidad.

Le fait de mieux connaître les personnes qui achètent nos grills aide le personnel du service R&D à développer de nouveaux produits Weber innovants. Veuillez répondre aux questions en fournissant les réponses pour lesquelles vous vous sentez à l'aise, et passez toute question que vous préférez laisser sans réponse. Nous vous remercions pour votre générosité.

8. Are you: / Es usted: / Vous êtes:

1. ☐ Male / Hombre / Un homme
2. ☐ Female / Mujer / Une femme

9. Are you married? / ¿Está casado? / Êtes-vous marié?

1. ☐ Yes / Sí / Oui
2. ☐ No / No / Non

10. What's your date of birth? / ¿Cuál es su fecha de nacimiento? / Quelle est votre date de naissance ?

Month / Mes / Mois — Day / Día / Jour — Year / Año / Année

11. Including yourself, how many people live in your household? / Incluyéndolo a usted, ¿cuántos viven en su casa? / Vous compris, combien de personnes composent votre foyer ?

1. ☐ Children under 18 (example 01, 02, etc.)
Niños menores de 18 (ejemplo 01, 02, etc.)
Enfants de moins de 18 ans (par exemple, 1 an, 2 ans, etc.)
2. ☐ Adults / Adultos / Adultes

12. Do you own or rent the place you call home? / ¿Posee o alquila el lugar que usted llama casa? / Possédez-vous ou louez-vous le lieu que vous appelez votre domicile ?

1. ☐ Own / Propio / Propriétaire
2. ☐ Rent / Alquiler / Locataire

13. What's your annual household income? / ¿Cuánto es su ingreso familiar anual? / Quel est le revenu annuel de votre foyer ?

1. ☐ <$15,000
2. ☐ $15,000-$24,999
3. ☐ $25,000-$29,999
4. ☐ $30,000-$34,999
5. ☐ $35,000-$39,999
6. ☐ $40,000-$44,999
7. ☐ $45,000-$49,999
8. ☐ $50,000-$59,999
9. ☐ $60,000-$74,999
10. ☐ $75,000-$99,999
11. ☐ $100,000-$149,999
12. ☐ $150,000-$174,999
13. ☐ $175,000-$199,999
14. ☐ $200,000-$249,999
15. ☐ $250,000-$299,999
16. ☐ >$300,000

14. Which activities or interests do you have that keep you (or your partner) busy? / ¿Qué actividades o intereses tiene que lo mantienen a usted (o a su compañero/a) ocupado? / Quelles sont les activités ou centres d'intérêt (pour vous ou votre conjoint) qui vous occupent ?

1. ☐ Arts or antiques / Artes o antigüedades / Arts ou antiquités
2. ☐ Bicycling / Ciclismo / Bicyclette
3. ☐ Boating or sailing / Náutica o velerismo / Bateau ou navigation
4. ☐ Buying videos / Comprar videos / Achat de vidéos
5. ☐ Subscribing to cable TV / Suscripción a televisión por cable / Inscriptions à la TV câblée
6. ☐ Camping or hiking / Acampar o excursionismo a pie / Camping ou marche
7. ☐ Attending cultural arts or events / Asistir a artes culturales o eventos / Assister à des représentations artistiques ou à des événements culturels
8. ☐ Dieting / Hacer dieta / Régime alimentaire
9. ☐ Donating to charity / Donar a obras caritativas / Dons à des organismes caritatifs
10. ☐ Fishing / Pesca / Pêche
11. ☐ Foreign travel / Viajes al extranjero / Voyages à l'étranger
12. ☐ Gardening or plants / Jardinería o plantas / Jardinage ou plantes
13. ☐ Golf / Golf / Golf
14. ☐ Grandchildren / Nietos / Petits-enfants
15. ☐ Houseplants / Plantas de interior / Plantes d'intérieur
16. ☐ Hunting / Caza / Chasse
17. ☐ Motorcycles / Motocicletas / Motocyclettes
18. ☐ Needlework / Costura / Couture
19. ☐ My cat / Mi gato / Mon chat
20. ☐ My dog / Mi perro / Mon chien
21. ☐ Listening to music on my CD player / Escuchar música en mi tocadiscos CD / Écouter de la musique sur mon lecteur CD
22. ☐ Listening to music on any device / Escuchar música en algún dispositivo / Écouter de la musique quel que soit l'appareil utilisé
23. ☐ Personal computers / Computadores personales / Ordinateurs personnels
24. ☐ Photography / Fotografía / Photographie
25. ☐ Physical fitness or exercise / Mantenerme en buena forma física o ejercicio / Fitness ou exercices physiques
26. ☐ Politics / Política / Politique
27. ☐ Running / Correr / Course
28. ☐ Shopping by mail order or catalog / Comprar por ventas por correo o catálogos / Achats par correspondance ou sur catalogue
29. ☐ Snow skiing / Esquiar sobre nieve / Ski
30. ☐ Stocks & bonds / Acciones y bonos / Actions & obligations
31. ☐ Tennis / Tenis / Tennis
32. ☐ Veterans' affairs / Asuntos de los veteranos de guerra / Affaires liées aux anciens combattants
33. ☐ Walking / Caminar / Marche
34. ☐ Watching sports on TV / Ver deportes por TV / Regarder le sport à la TV
35. ☐ Other / Otros / Autre (________________)

PLACE STICKER HERE / COLOQUE LA ETIQUETA ADHESIVA AQUÍ / PLACEZ L'AUTOCOLLANT ICI

15. Serial number / número de serie / numéro de série